



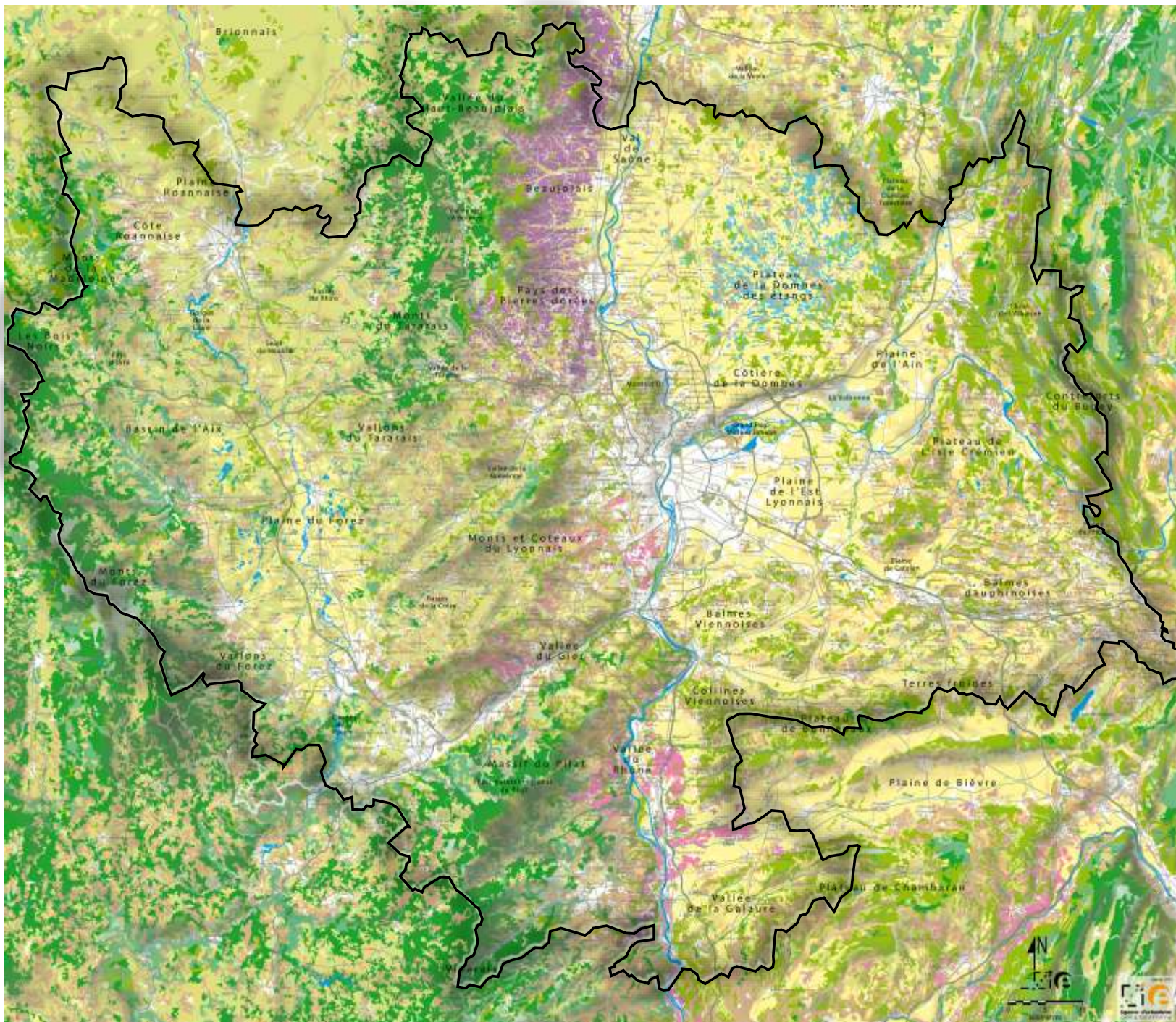
Observatoire des espaces agricoles et naturels - Février 2016

Le système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise

50 cartes et schémas commentés pour connaître, comprendre, agir

Sommaire

Introduction	<i>Page 4</i>
Axe 1 « Ce que manger veut dire »	<i>Page 9</i>
Axe 2 Des habitudes alimentaires déterminées par l'origine sociale, ou la dimension sociale de l'alimentation	<i>Page 17</i>
Axe 3 Quand santé et précarité se rejoignent autour de l'alimentation	<i>Page 37</i>
Axe 4 Les besoins nutritionnels et la production agricole	<i>Page 53</i>
Axe 5 Les entreprises de l'agro-alimentaire et leurs liens au territoire	<i>Page 67</i>
Axe 6 Une approche des flux et des circuits	<i>Page 81</i>
Conclusion	<i>Page 93</i>



Les espaces agricoles et naturels de l'aire métropolitaine lyonnaise

Comprendre le système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise

*« L'univers n'est rien que par la vie
et tout ce qui vit se nourrit.
La destinée des nations dépend
de la manière dont elles se
nourrissent. »*

*« La physiologie du goût » de
Jean Anthelme Brillat-Savarin, 1825*

L'alimentation est l'affaire de tous ; en tant que citoyen bien sûr, mais aussi en tant qu'urbaniste, aménageur, économiste, sociologue, agriculteur ou encore élu.

L'alimentation est un sujet qui revêt des enjeux majeurs. Étudié sur un territoire en particulier, il interpelle directement les politiques publiques locales et nécessite de dépasser les limites institutionnelles.

L'alimentation est avant tout question de production, donc d'agriculture. Il s'agit de préserver le principal outil de production agricole : la terre. Entre déprise ou au contraire concurrence foncière, la problématique est particu-

lièrement forte dans l'aire métropolitaine lyonnaise¹, qui a vu s'urbaniser près de 10 000 hectares d'espaces agricoles entre 2000 et 2010, soit 0,8% de la superficie totale.

L'alimentation résonne également socialement, parce qu'elle révèle, dans de nombreuses situations, les stigmates de la précarité et de la vulnérabilité des individus. Cette interpellation sur le droit à l'alimentation de qualité pour le plus grand nombre devient un enjeu de santé publique.

L'alimentation porte aussi des défis environnementaux. Dans cette perspective, l'approvisionnement local et les productions bio trouvent toute leur

place, tout comme la réduction du gaspillage ou la diversité des modes de production, de transformation et de distribution .

En évoquant l'alimentation, il est par ailleurs question de valeurs, d'identités, de modes de vies, d'éducation et de cultures.

Enfin, l'alimentation est un pan important de l'économie du territoire : des entreprises évidemment, des emplois, des flux, une diversité des modèles de développement, des réseaux d'acteurs, des manières de consommer.

L'objectif de cette huitième publication de l'observatoire partenarial des es-

¹ : L'aire métropolitaine lyonnaise est un territoire fonctionnel associant le périmètre de la Région Urbaine Lyonnaise (Rul) et celui de l'Inter-Scot Lyonnais. C'est aussi l'espace privilégié d'observations et d'études commun aux Agence d'urbanisme de Lyon et Saint-Etienne. Pour ce travail sur le système alimentaire, et suite à la dissolution de la Rul, le territoire d'étude correspond aux treize Scot de l'Inter-Scot.

paces agricoles et naturels est d'approfondir les différents maillons du système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise.

Le parti pris méthodologique est de donner à voir différentes facettes de ce système, sous la forme d'un *Portfolio*. Loin de viser l'exhaustivité - difficile à atteindre sur un tel sujet, à une telle échelle - l'enjeu est d'en décrypter la complexité en identifiant ses composantes, en livrant quelques chiffres, en localisant les tendances, en illustrant par l'exemple.

In fine, il s'agit de pouvoir situer les territoires et les acteurs dans ce système complexe afin d'apporter, selon

l'angle d'intervention, des réponses adaptées. Il s'agit également de définir la place des pouvoirs publics et des collectivités dans ce paysage très largement entraîné par l'individu et l'initiative privée.

Ce premier diagnostic réalisé sur le système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise a ainsi vocation à répondre à quelques grandes problématiques :

- ▶ **Les habitants de l'aire métropolitaine lyonnaise sont-ils égaux face à l'alimentation ?**
- ▶ **La « ferme de l'aire métropolitaine lyonnaise » est-elle en capacité de nourrir la population du territoire ?**

- ▶ **De l'entreprise artisanale à la firme multinationale, quel est l'ancrage territorial de l'agro-alimentaire ?**
- ▶ **Entre la production et la distribution, différents systèmes économiques cohabitent. Quels sont les leviers pour rapprocher et écourter ces flux ?**

Les axes qui suivent permettent de mieux cerner les forces et les faiblesses de ce vaste ensemble géographique en matière d'alimentation .

Définition

Au niveau planétaire, le système agricole et alimentaire est constitué par l'ensemble des agrosystèmes, des activités économiques et des acteurs qui concourent à la satisfaction des besoins alimentaires des hommes.

A l'intérieur de ce système global, fonctionnent, à différentes échelles géographiques, des systèmes alimentaires qui correspondent à la façon dont les hommes s'organisent et organisent l'espace afin de produire et de consommer leur nourriture.

Atlas de l'agriculture : comment nourrir le monde en 2050 ?
Éditions Autrement



Une étude réalisée
à l'échelle des treize Scot
de l'inter-Scot



Chiffres clefs

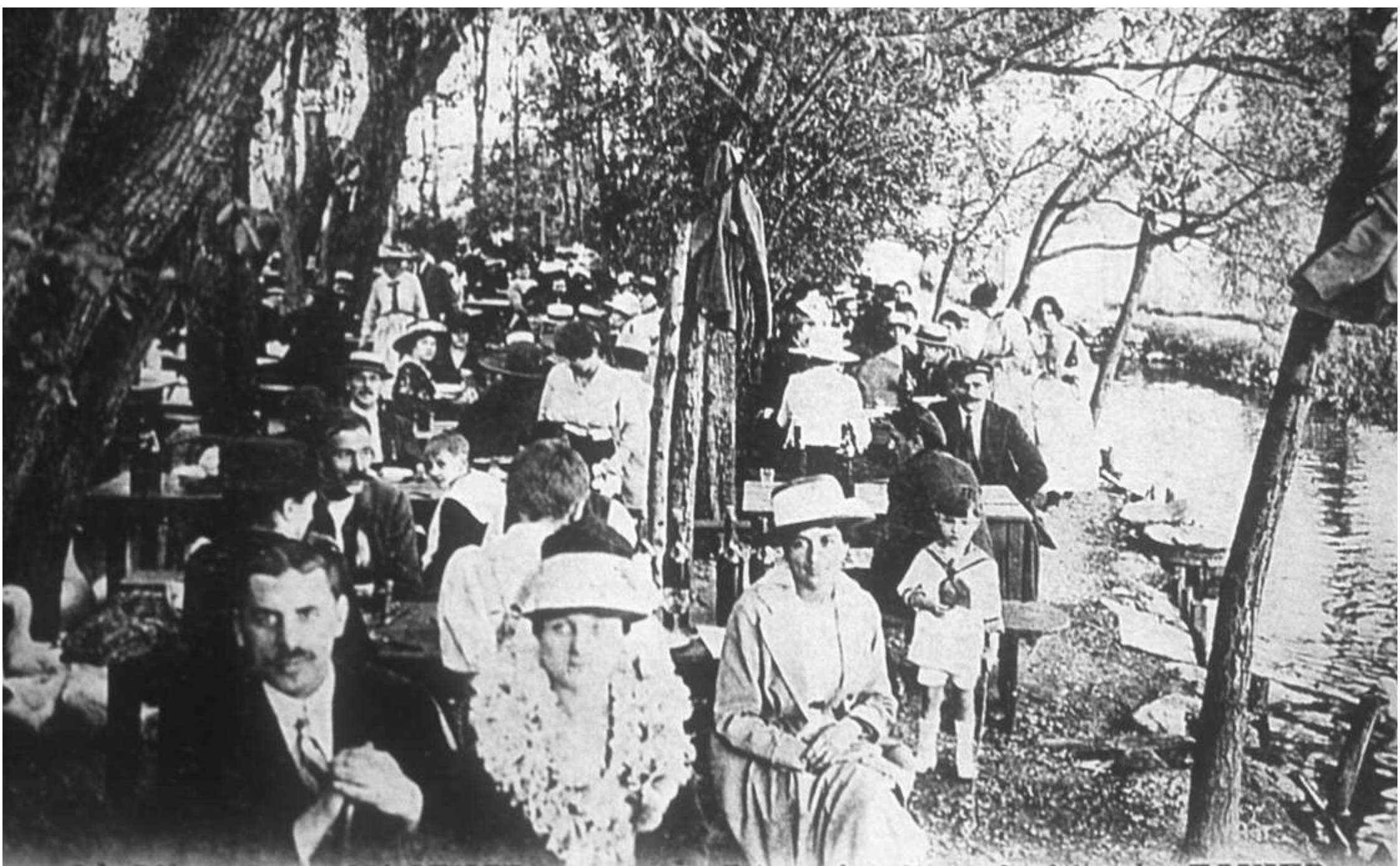
3,2 millions
d'habitants

16 000
exploitations agricoles

553 264 hectares
de surface agricole utile

22 000 emplois dans l'industrie agro-alimentaire, soit 37 % des emplois de l'IAA de la région Auvergne - Rhône-Alpes

3,5 milliards de repas sont pris chaque année par les habitants et les actifs de l'aire métropolitaine lyonnaise



Où Allons-nous ? à **CUSSET**, manger une Friture de la Rize, au Grand Air, chez **FAVIER**

(Tramway de Cusset, traverser le Canal)

jeux de boules, Tonnelles, Chambres — Bière au litre et Vin de Beaujolais — Eclairage électrique. — **J. FAVIER**, propriétaire.

Adresse postale « rapide » : **J. FAVIER**, restaurateur, Vaux-en-Velin (Rhône)

Axe 1

« Ce que manger veut dire »

Les chercheurs en sociologie, et notamment Jean-Pierre Poulain qui fait autorité dans ce domaine, appréhendent l'alimentation comme un « *fait social total* », c'est-à-dire un phénomène qui combine de très nombreux paramètres – éthiques, culturels, philosophiques, psychologiques... – et ne peut se réduire à ses seules dimensions fonctionnelles et pratiques.

En d'autres termes, ils considèrent que manger n'est pas qu'un besoin mais également l'expression d'un désir et un marqueur social.

Pour comprendre les enjeux que soulèvent les comportements alimentaires, il faut donc prendre en compte les aspects sociaux et culturels qui les

sous-tendent. Notre alimentation est chargée de symboles qui façonnent l'identité des mangeurs. C'est ce que l'on appelle « l'incorporation » : on est ce que l'on mange.

Aujourd'hui, nous assistons à une montée en puissance de l'individu et à un affaiblissement concomitant du collectif. Cette tendance, qui traverse l'ensemble de la société, impacte directement notre rapport à l'alimentation. Manger ne va plus « de soi » et n'est plus dicté par des règles fixes, immuables, partagées par tous. Notre singularité s'exprime dès lors de plus en plus dans notre alimentation.

Ce premier axe de l'étude du système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise est aussi le moins territoria-

lisé. Et pour cause, il est difficile - faute de données existantes ou disponibles - de quantifier localement les nouvelles tendances observées en matières d'alimentation.

Qu'ils soient déjà très prégnants ou émergents, l'ensemble des signaux relevés dans les pages suivantes constitue autant d'indices pour « nourrir » un des piliers d'une stratégie alimentaire : la fonction sociale et la dimension culturelle de l'alimentation.

La sociologie des modes de vie et l'analyse de l'alimentation contemporaine apportent des clés pour mieux définir le système alimentaire



Allégé



Bio



Sans gluten



Halal



Végétarien



Fast

...

A quel moment notre alimentation a-t-elle commencé à changer significativement ?

En matière de comportements alimentaires, nous venons de vivre cinquante ans de transformations accélérées. En France, l'évolution de l'alimentation a en effet été plus rapide au cours des dernières décennies que durant les siècles précédents. De profondes mutations, aussi bien sociales qu'économiques ou technologiques, nous ont fait entrer dans une ère inédite d'abondance alors que nous avons vécu par le passé une très longue période de pénurie.

Avec le développement de la filière agroalimentaire et de la grande distribution, on est passé de la cuisine domestique à la cuisine industrielle et « le mangeur s'est éloigné du producteur ». Plus largement, sous l'effet de « modernisation alimentaire », nos choix alimentaires se sont progressivement soumis aux influences du marketing plus qu'à nos stricts besoins physiologiques. Il faut dire que nos dépenses énergétiques musculaires et de thermorégulation ont considérablement diminué par rapport à celles des

générations précédentes. Replacés sur l'échelle du temps long, nos modes de vie nécessitent aujourd'hui moins d'apports énergétiques qu'auparavant.

Concrètement, comme cela se traduit-il au quotidien ?

Notre alimentation est devenue plus variée grâce à l'amélioration des conditions socioéconomiques.

Le temps consacré à se nourrir s'est par ailleurs contracté et nous mangeons de plus en plus vite. La durée du déjeuner pris à l'extérieur est, par exemple, actuellement de trente minutes environ seulement, et diminue d'une minute par an.

La restauration collective a, quant à elle, fortement progressé depuis le milieu des années 1950. Les Français mangent beaucoup plus fréquemment qu'avant à l'extérieur. On peut à ce titre parler de « transfert de consommation » du domicile au hors-domicile. En parallèle, les lieux d'achat alimentaire se sont considérablement diversifiés. Le *hard discount*, initialement ciblé sur les ménages modestes, s'est largement diffusé ; la vente en ligne de produits alimentaires a fait son appari-

tion, même si elle reste pour l'instant relativement confidentielle.

Enfin, le budget consacré à l'alimentation est tendanciellement orienté à la baisse, en valeur relative tout au moins.

Ces profondes évolutions sont-elles vécues de la même façon par tout le monde ? Dit autrement, sommes-nous tous égaux devant nos assiettes ?

La très forte accessibilité alimentaire dont nous bénéficions à présent s'accompagne d'une pression de la société de consommation et d'une profusion de messages parfois dissonants : il faut manger, tout en restant mince ! Cette situation peut être déstabilisante pour des publics fragiles et peu préparés à de tels changements.

Dans les milieux sociaux les moins favorisés, l'alimentation demeure encore souvent perçue comme une nécessité alors qu'elle apparaît majoritairement comme un plaisir chez les ménages aisés. Globalement, des inégalités alimentaires persistent. L'alimentation occupe toujours plus de

place dans les budgets des foyers les plus pauvres. Par ailleurs, l'obésité concerne deux fois plus les ouvriers que les cadres.

Le développement de la consommation de produits transformés et du « prêt à manger » a entraîné une modification des goûts, de la valeur attachée aux aliments mais aussi de leurs qualités nutritionnelles. Cela se traduit différemment selon les groupes sociaux mais également selon les générations.

Peut-on encore parler de « modèle alimentaire » général ?

Les sociologues s'accordent dans l'ensemble à reconnaître le maintien d'un « modèle alimentaire français » et, plus largement latin. Il est difficile à définir en lui-même, si ce n'est par opposition au modèle anglo-saxon que l'on résume souvent schématiquement par « manger n'importe quoi / quand / où / comment et souvent seul. »

En 2015, les Français continuent de manger essentiellement aux heures des repas, en famille, avec leurs amis ou leurs collègues. Ils accordent une

grande importance à la convivialité. On peut penser à ce titre que manger avec d'autres personnes en respectant un minimum de règles favorise une forme de discipline qui limite les comportements compulsifs. Il y a probablement là une des pistes explicatives à la plus faible prévalence de l'obésité dans l'Hexagone qu'ailleurs.

La cuisine « maison » est aussi plébiscitée, comme en témoigne l'engouement pour les livres, les sites internet, les blogs, les cours, les programmes de télévision spécialisés, etc. Le label « fait maison », apparu dans les restaurants en 2013, est révélateur de cette tendance à la fois qualitative et régressive, que l'on peut rattacher à une quête de sens transversale.

Qu'en est-il alors de la montée en puissance de l'individu évoquée en amont ?

Elle s'exprime, pour partie, à travers le développement des particularismes alimentaires : nourriture végétarienne, sans gluten, hallal... Mais ces « alimentations particulières », pour reprendre l'expression de Claude Fischler, sont en fait très hétérogènes

et ont des causes et des conséquences différentes. Elles peuvent parfois favoriser l'individualisation mais dans d'autres cas, elles vont au contraire renforcer le lien social autour d'elles.

Il y a par ailleurs un public qui semble se distinguer des autres en s'éloignant sensiblement du « modèle alimentaire français », c'est celui des adolescents qui sautent souvent le petit-déjeuner et mangent plus fréquemment que leurs aînés des aliments transformés de façon déstructurée. Toutefois, différents travaux montrent qu'il s'agit là d'une phase transitoire d'expérimentation qui disparaît à l'âge adulte avec la mise en ménage et, surtout, la naissance d'un enfant.

Dans ce contexte, est-il possible de dégager des grandes tendances en matière d'alimentation aujourd'hui ?

Il existe des tendances fortes, mais elles cohabitent avec des signaux faibles parfois contradictoires. On assiste par exemple à une véritable « gastronomisation » de l'ensemble du pays et à

une « reterritorialisation » de l'alimentation : les cuisines locales constituent de puissantes sources d'inspiration. On idéalise le patrimoine culinaire qui devient un argument touristique majeur dans de nombreuses régions de France. Le succès des AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) et des circuits courts s'inscrit dans ce même courant, auquel l'urbanisation, la globalisation ou encore l'industrialisation ne sont vraisemblablement pas extérieures.

Mais en même temps, on note également un développement significatif de l'alimentation « exotique ». A titre d'illustration, un restaurant sur deux qui ouvrent à Paris propose actuellement une cuisine étrangère. On peut également penser à la progression récente de la consommation de produits hallal, reflet d'une segmentation identitaire des comportements alimentaires. Plus largement encore, la « *fusion food* » qui associe différentes influences étrangères en une seule et même cuisine, se diffuse amplement. La cuisine « exotique » tend progressivement à s'intégrer dans les modèles alimentaires « traditionnels » davantage qu'à les remplacer.

On pourrait également citer d'autres grandes tendances comme la médicalisation de l'alimentation, en réponse tout autant au vieillissement de la population qu'aux scandales alimentaires ou encore sa judiciarisation, perceptible dans l'inflation des normes ainsi que dans le recours croissant aux tribunaux.

Sur un tout autre registre, on observe aussi une recherche de praticité et de commodité : l'alimentation doit être porteuse de sens, mais elle doit également être facile à préparer et à consommer. Le temps de préparation culinaire tend en effet à diminuer au quotidien – on parle de « déritualisation » – et la pratique de la « cuisine » est de plus en plus réservée aux week-ends et aux invitations.

Dans tous les cas, les industriels ont conscience de ces évolutions et cherchent à s'y adapter en proposant des ustensiles connectés et intelligents (Cookeo et Acrifry par exemple), essentiellement pour des raisons économiques.

Et demain, comment mangerons-nous ?

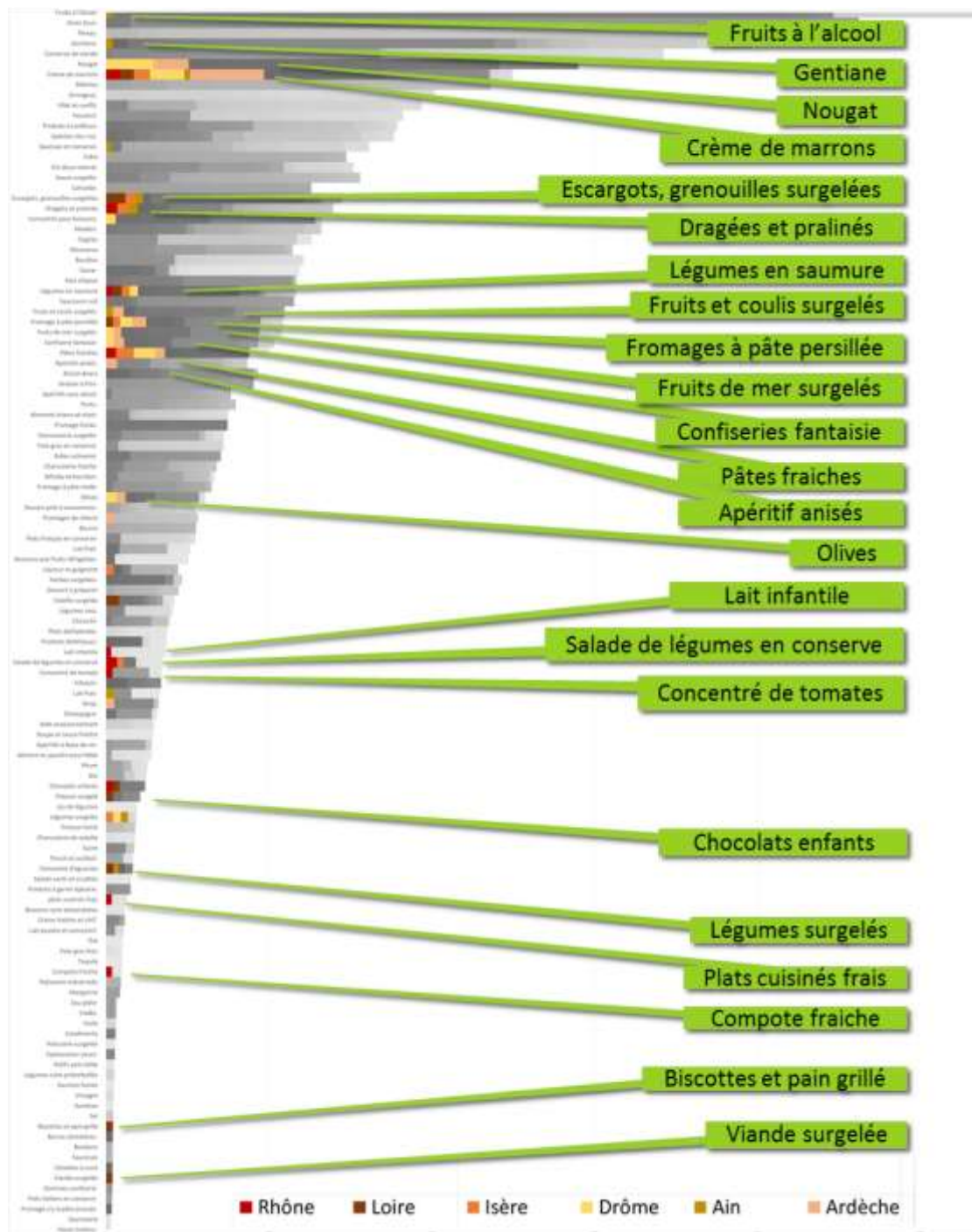
Ces grandes tendances et ces signaux faibles, qui semblent parfois antinomiques, aboutiront probablement à des profils de mangeurs plus variés, évolutifs, parfois dissonants mais qui ne s'opposeront pas nécessairement.

Dans le futur, on mangera sans doute les mêmes aliments qu'aujourd'hui mais leur processus de fabrication auront changés et tiendront compte de préoccupations telles que la traçabilité ou le bien-être animal.

Le végétarisme, bien que pour l'instant très minoritaire – 1 % des Français seulement – progresse et la consommation de viande est amenée à diminuer au long cours.

On s'orientera aussi certainement vers une simplification des repas : de nombreux déjeuners et dîners ne comptent d'ores-et-déjà plus que deux composantes. Cette simplification ne sera cependant pas synonyme de déstructuration.

Enfin, la société n'est pas à l'abri de nouvelles crises et de ruptures ; rupture avec les impératifs nutritionnels et écologiques - la tendance à la médicalisation de l'alimentation pourrait entrer en conflit avec « l'alimentation plaisir » chère aux Français -, rupture également avec la multiplication des labels, susceptible de générer confusion et perte de confiance.



Source : Nielsen. Les chiffres portent sur la moyenne de l'année 2013. Ne sont comptabilisées que les catégories représentant des ventes supérieures à 2 millions d'euros par an. Nielsen est une société internationale d'information et de médias, leader sur plusieurs marchés.

Des particularités géographiques dans les habitudes de consommation

Le choix de la nourriture et les comportements alimentaires sont souvent influencés par des terroirs ou des spécialités locales. En matière de production agricole comme d'alimentation, la France est marquée par une double coupure : Nord/Sud et Est/Ouest.

Lyon occupe une position singulière en raison de sa situation de ville « carrefour ». C'est plus largement le cas pour l'ensemble de la région Rhône-Alpes qui est, en France, celle qui subit le plus grand nombre d'influences gastronomiques (source : Crédoc).

Des habitudes de consommation apparaissent donc selon les départements. Ces habitudes peuvent être corrélées à des bassins de production, à des spécialités locales ou encore à des caractéristiques économiques et sociologiques.

Clef de lecture :
« La couleur des départements est proportionnelle à la surreprésentation du produit dans la consommation de ses habitants par rapport à la moyenne nationale »

Axe 1

Ce qu'il faut retenir

- Il y a quelques décennies, on relevait une grande homogénéité des habitudes alimentaires au sein d'une même catégorie sociale. Aujourd'hui, une plus grande différenciation est observée, notamment en raison d'influences culturelles multiples. L'alimentation est un des marqueurs de ce multiculturalisme, voire un facteur de recomposition de groupes sociaux.
- Sur cette différenciation culturelle se greffent d'autres valeurs, notamment autour des enjeux de santé et de bien-être.
- Pour autant, l'alimentation reste très ancrée dans les territoires, avec des spécialités, des savoirs faire. En matière alimentaire, la spécificité d'un terroir est encore porteuse de sens.



Où Allons-nous ? à CUSSET, manger une Friture de la Rize, au Grand Air, chez FAVIER
(Tramway de Cusset, traverser le Canal)

Jeux de boules, Tonnelles, Chambres — Bière au litre et Vin de Beaujolais — Eclairage électrique. — J. FAVIER, propriétaire.

Adresse postale « rapide » : J. FAVIER, restaurateur, Vaux-en-Velin (Rhône)



Hypermarché, Chaponnay - Source : Agence d'urbanisme de Lyon

Axe 2

Des habitudes alimentaires déterminées par l'origine sociale, ou la dimension sociale de l'alimentation

Article L 230-1 du code rural et de la pêche maritime

« La politique publique de l'alimentation vise à assurer à la population l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables. Elle vise à offrir à chacun les conditions du choix de son alimenta-

tion en fonction de ses souhaits, de ses contraintes et de ses besoins nutritionnels, pour son bien-être et sa santé. »

Alors même que l'appareil législatif rappelle la dimension vitale de l'alimentation, de nombreuses inégalités se font jour, en lien avec le niveau de vie, l'âge, le lieu de vie ou encore les catégories socio-professionnelles.

Ce deuxième axe a pour objectif de comprendre les déterminants territoriaux et socio-économiques qui peuvent induire des inégalités dans les comportements d'achats et les habitudes alimentaires.

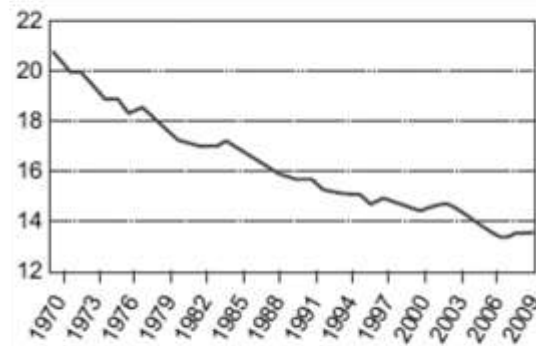
Elle entre fortement en résonance avec la dimension culturelle de l'alimentation.

La composition du panier moyen des ménages a évolué, tout comme la part qui lui est consacré dans le budget des ménages : trois indicateurs clefs.

La dépense alimentaire (à domicile) par habitant n'a cessé de progresser, passant de **1 470 euros par an en 1960 à 2 640 euros en 2007**. Cette hausse est toutefois plus faible que pour les autres postes de consommation. Par conséquent, **la part de l'alimentation dans le budget des ménages diminue régulièrement**. Elle atteint **13,6 % en 2009**.
(Sources: Insee)

Entre 1970 et 2008, la consommation moyenne de pain à domicile est passée, selon l'Insee, de 80 à 50 kg par personne et par an et celle de pommes de terre de 95 à 68 kg. Dans le même temps, la consommation de fruits et légumes frais, partant de 70 kg, a atteint 86 kg. En viande, le bœuf a régressé au profit du porc et de la volaille, et, dans une moindre mesure, des œufs et des poissons. Côté boissons, les Français ne boivent plus que 51 litres de lait frais par an (contre 95 litres en 1970), mais mangent près de 22 kg de yaourts (contre seulement 8 kg en 1970).
(Sources: Insee)

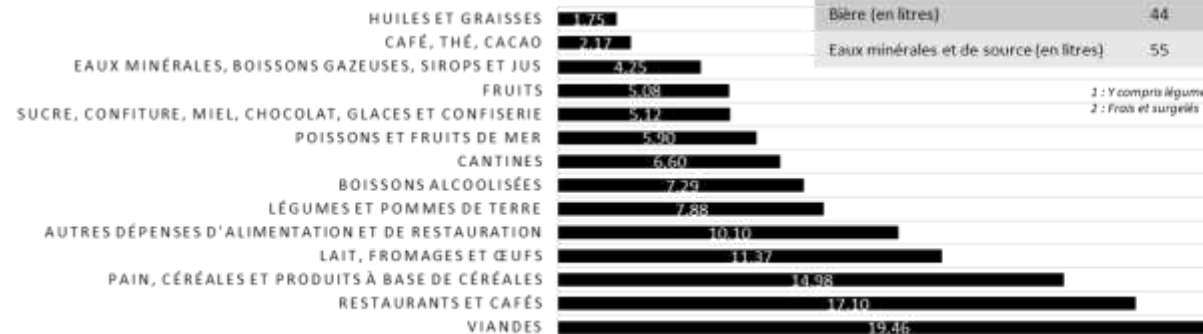
1 Evolution de la part consacrée à l'alimentation dans le budget des ménages français



2 Evolution de la consommation par produit alimentaire (par an et par personne)

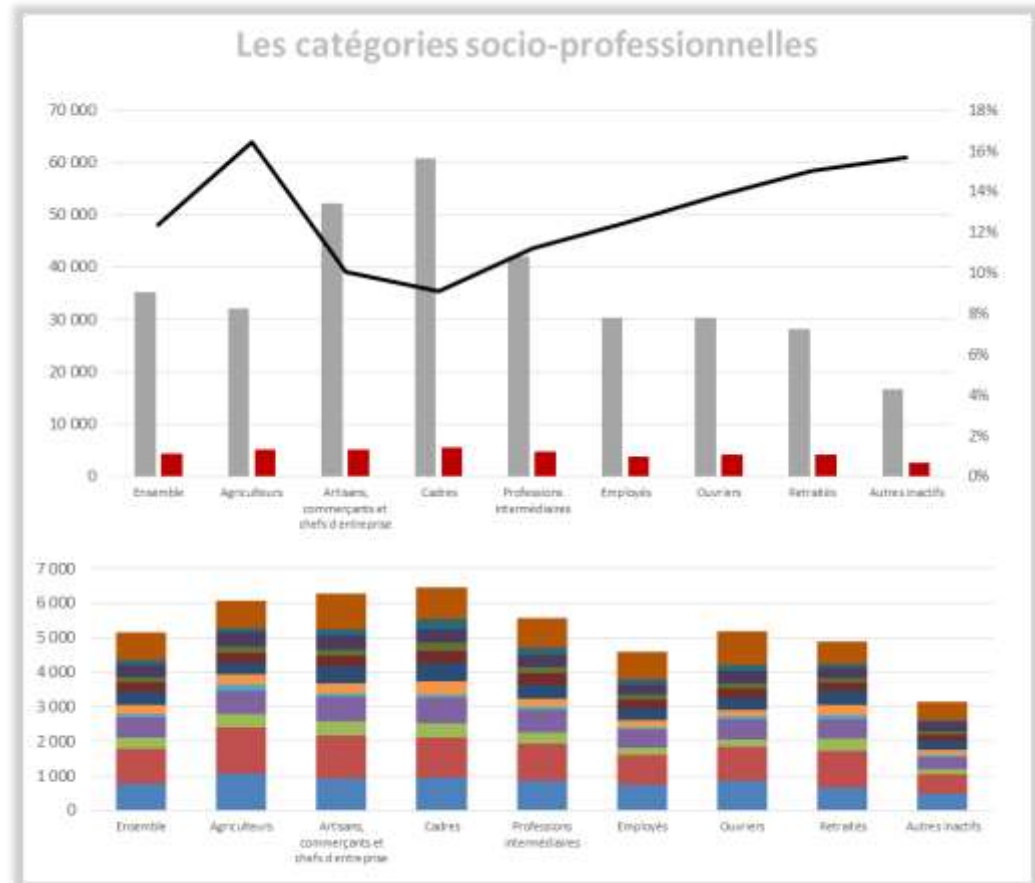
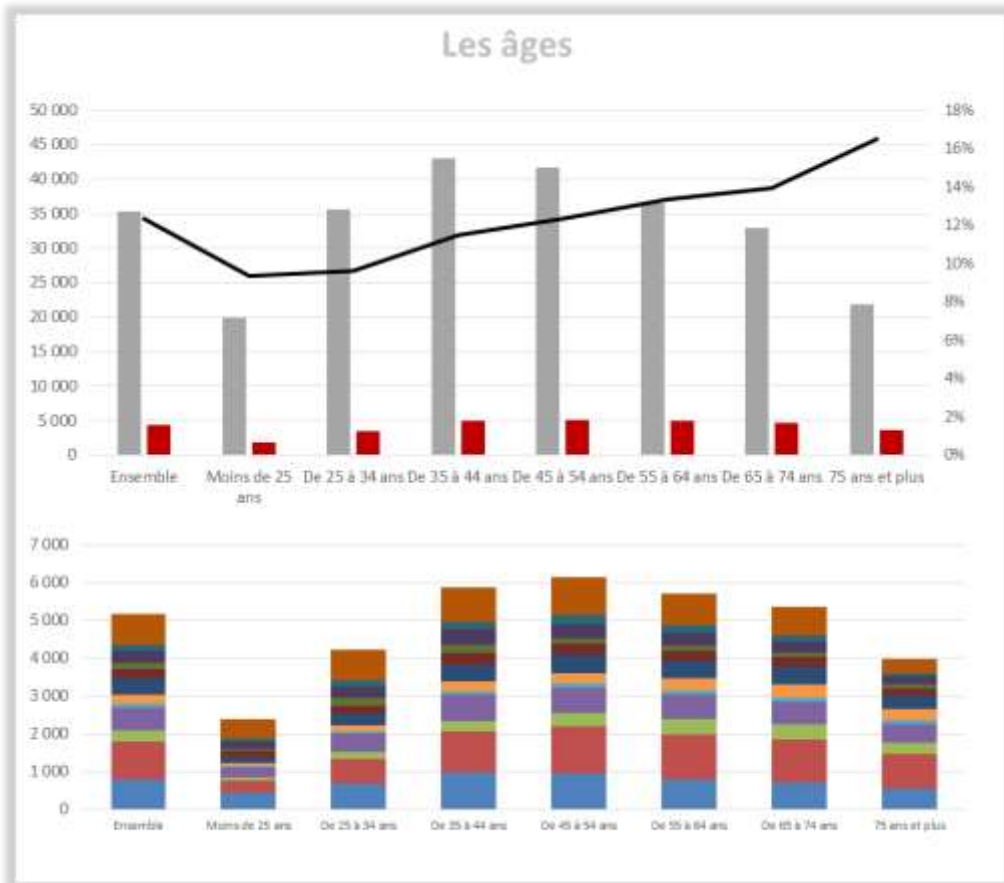
	1980	1990	2000	2007	
Pain (en kg)	71	62	58	54	↘
Pommes de terre (en kg)	89	61	66	71	↘
Légumes frais (en kg) ¹	88	86	90	86	→
Bœuf (en kg)	19	17	14	14	↘
Volailles (en kg)	19	22	23	20	→
Œufs (en kg)	14	14	15	14	→
Poissons, coquillages, crustacés (en kg) ²	13	14	14	12	→
Lait frais (en litres)	74	66	66	52	↘
Fromage (en kg)	15	17	19	18	↗
Yaourts (en kg)	9	16	20	22	↗
Huile alimentaire (en kg)	11	11	10	9	↘
Sucre (en kg)	15	10	8	7	↘
Vins courants (en litres)	77	45	29	23	↘
Vins AOC (en litres)	15	23	26	23	↗
Bière (en litres)	44	40	34	31	↘
Eaux minérales et de source (en litres)	55	90	149	162	↗

3 120 euros de dépenses alimentaires hebdomadaires en moyenne pour un ménage en 2007, dont (en euros) :



1 : Y compris légumes-fruits et d'assaisonnement (persil, etc.)
2 : Frais et surgelés

L'alimentation dans le budget des ménages en 2011 selon :



- Boissons alcoolisées et tabac
- Autres dépenses d'alimentation
- Café, thé et boissons non alcoolisées
- Autres produits alimentaires
- Sucre, confiture, miel, chocolat, glaces et confiserie
- Légumes y compris pommes de terre et autres tubercules
- Fruits
- Huiles et graisses
- Lait, fromages et œufs
- Poissons et fruits de mer
- Viande
- Pain et céréales, produits à base de céréales (yc pâtisserie, riz, pâtes)

- Dépenses totales
- Dépenses pour des produits alimentaires et boissons non-alcoolisées
- Part de l'alimentation (hors alcool et tabac) dans les dépenses des ménages

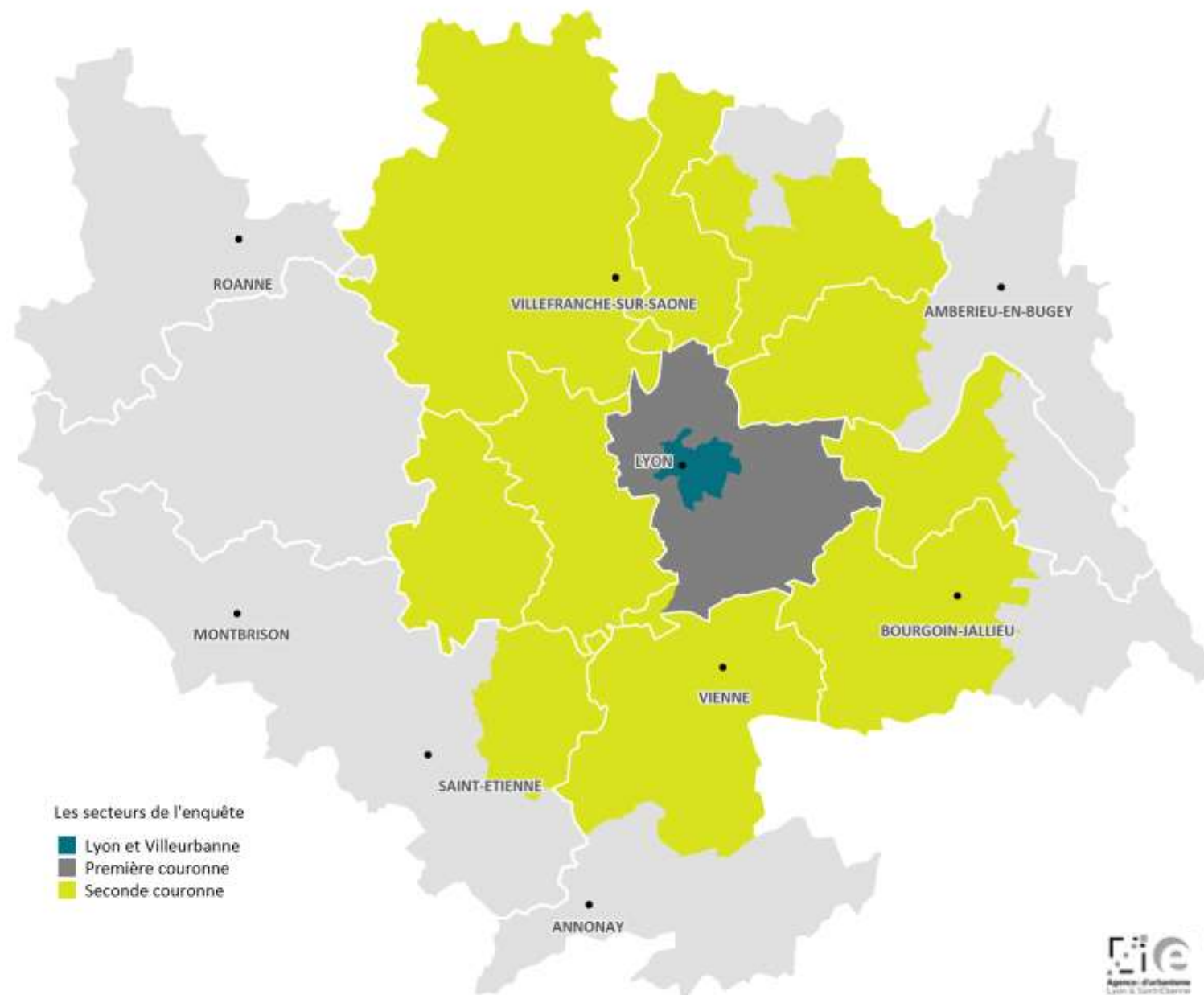
Source : Insee, enquête budget de famille 2011

La 9^{ème} enquête « consommateurs » des régions lyonnaise et beaujolaise a été menée avec le soutien de la CCI de Lyon, de la ville de Lyon, du Grand Lyon, du conseil général du Rhône, de la chambre de métiers et de l'artisanat du Rhône, de la CCI du Beaujolais et de trois syndicats mixtes (Syndicat d'études et de programmation de l'agglomération lyonnaise, du Beaujolais, de l'Ouest Lyonnais).

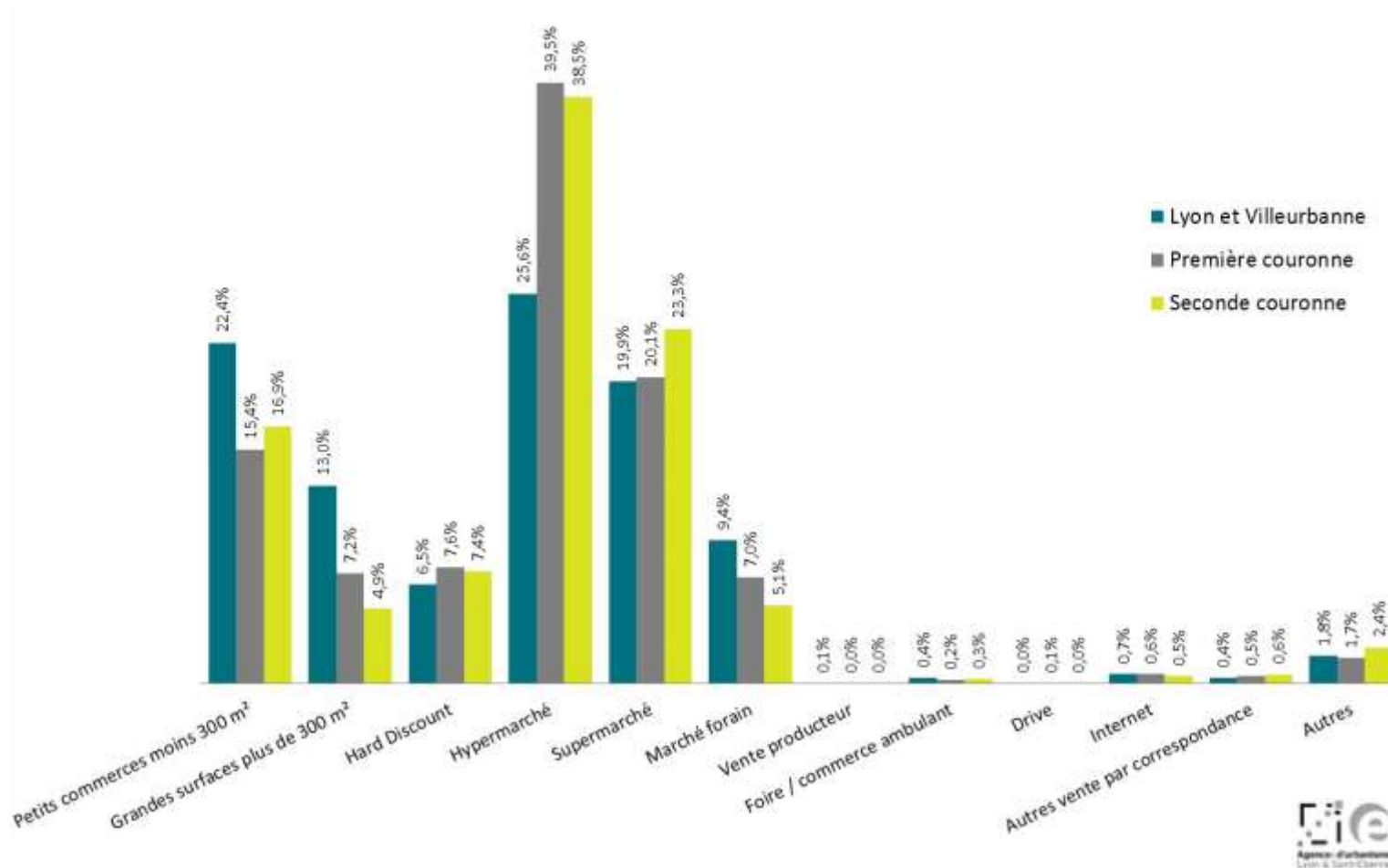
Avant tout un outil au service de l'urbanisme commercial, c'est également un dispositif d'observation permettant de suivre les évolutions du territoire en matière de clientèle, de segments de marchés et d'armature commerciale en générale.

Conduite entre septembre et décembre 2011, cette neuvième enquête réalisée dans la région lyonnaise est une des clefs de lecture du système alimentaire. Elle met en lumière des corrélations certaines entre lieu de résidence, offre commerciale et pratiques d'achats.

L'offre commerciale entre-t-elle en jeu dans les pratiques d'achat et, par extension, dans les comportements alimentaires ? Analyse de l'enquête comportement d'achat.



Les différentes formes de vente alimentaire par secteur. Suprématie des hypermarchés et des supermarchés en deuxième et troisième couronnes : les petits commerces et les marchés se distinguent à Lyon et Villeurbanne



Source : 9^{ème} enquête consommateurs, 2011

Les hypermarchés et supermarchés concentrent 57 % des dépenses alimentaires des ménages du territoire d'enquête.

Au moment de l'enquête (2011) le drive et la vente par internet représentent moins de 1 % des dépenses alimentaires des ménages.

La prépondérance des hypermarchés et supermarchés s'atténue au cœur de l'agglomération lyonnaise où les commerces de moins de 300 m², les grandes surfaces spécialisés et les marchés accueillent 45 % des dépenses alimentaires.

Ces distinctions tiennent essentiellement à la typologie de l'appareil commercial par secteur et à son accessibilité.



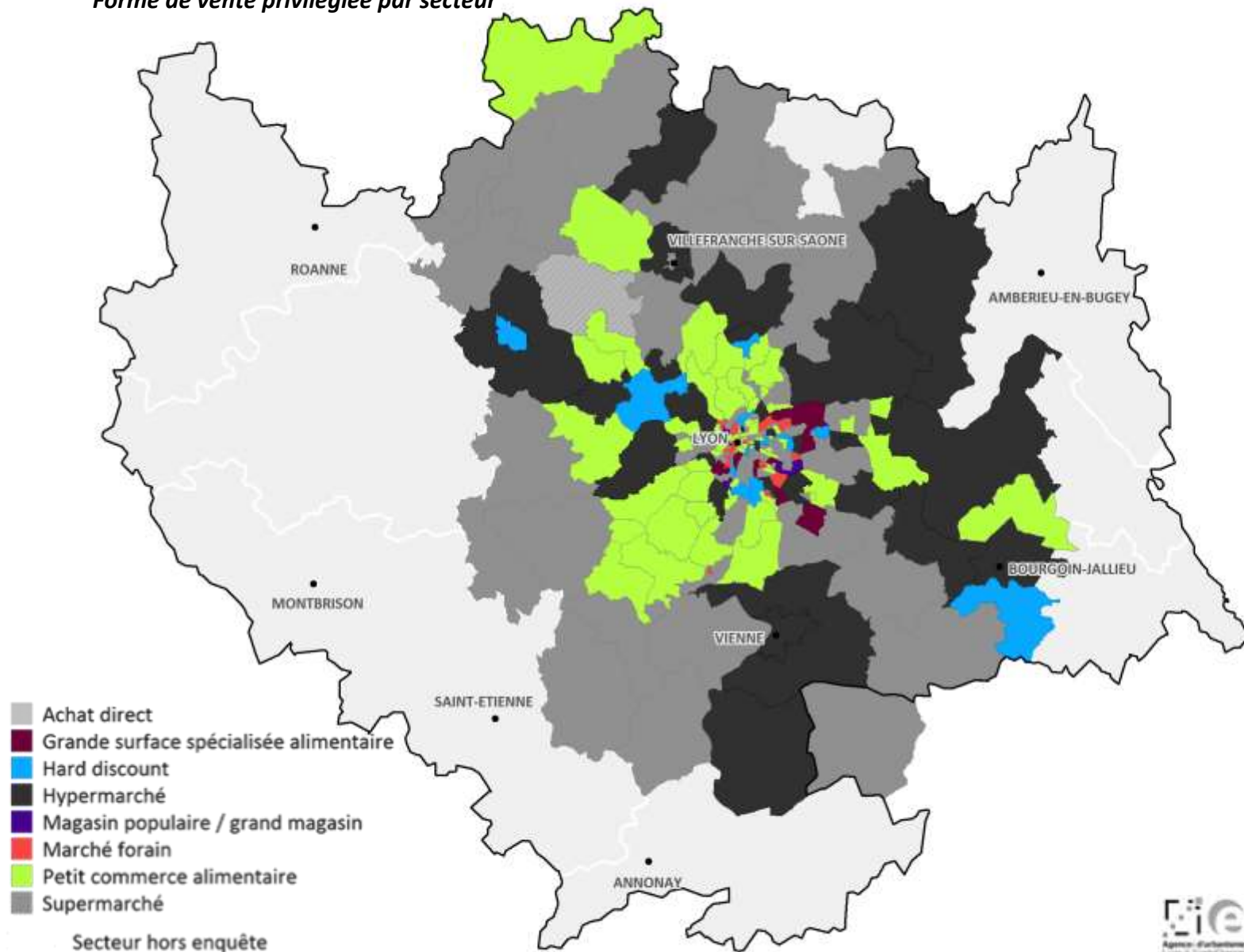
Des lieux d'achats spécifiques à certains types de territoire : des pratiques déterminées par l'offre

La géographie des lieux d'achats répond à trois paramètres principaux :
la structure de l'offre commerciale, les niveaux de revenus moyens des consommateurs et leurs modes de vie (pendulaires)

Dans ce paysage, les achats réalisés dans les supermarchés et les hypermarchés sont ultra-majoritaires. Une suprématie qui doit être pleinement intégrée dans une politique alimentaire qui viserait à faire évoluer certains comportements nutritionnels « à la source », autrement dit là où le consommateur achète sa nourriture. Ce sont les communes périurbaines et rurales qui sont particulièrement représentées à travers ces lieux d'achat.

Le second grand constat tient dans la très forte hétérogénéité des pratiques d'achats au cœur de l'agglomération lyonnaise, où l'offre semble particulièrement diversifiée.

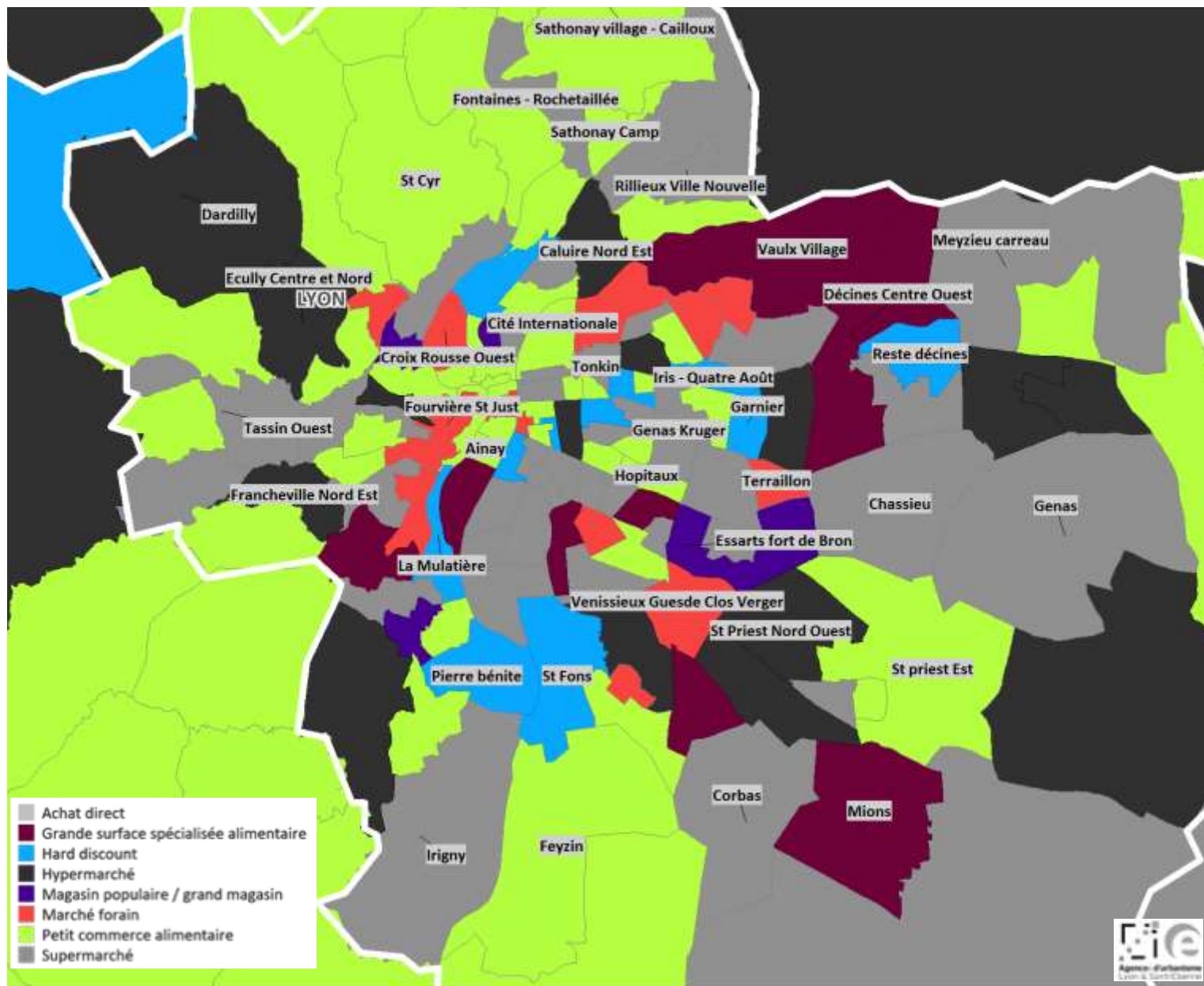
Forme de vente privilégiée par secteur



Secteur hors enquête

Source : 9^{ème} enquête consommateurs, 2011

Focus sur les Iris de l'agglomération lyonnaise



A Lyon et en première couronne, la mosaïque formée par les formes d'approvisionnement rappelle en partie celle des niveaux de revenus : les achats dans les magasins *hard-discount*, tout comme les achats sur les marchés forains, sont majoritaires dans les quartiers et les communes où les niveaux de vie sont plus faibles alors que le petit commerce est globalement plébiscité en hyper-centre et dans l'ouest de l'agglomération lyonnaise.

La proximité joue un rôle non négligeable dans les pratiques d'achats. Cela se vérifie notamment à travers les achats réalisés dans les hypermarchés : ils sont globalement cantonnés à l'extérieur du cœur urbain, mais néanmoins majoritaires dans les secteurs qui disposent d'une offre commerciale de ce type, et ce quelle que soit la sociologie de la commune (Part-Dieu, Ecully, Dardilly, Vénissieux, Caluire, Saint-Priest, etc.).

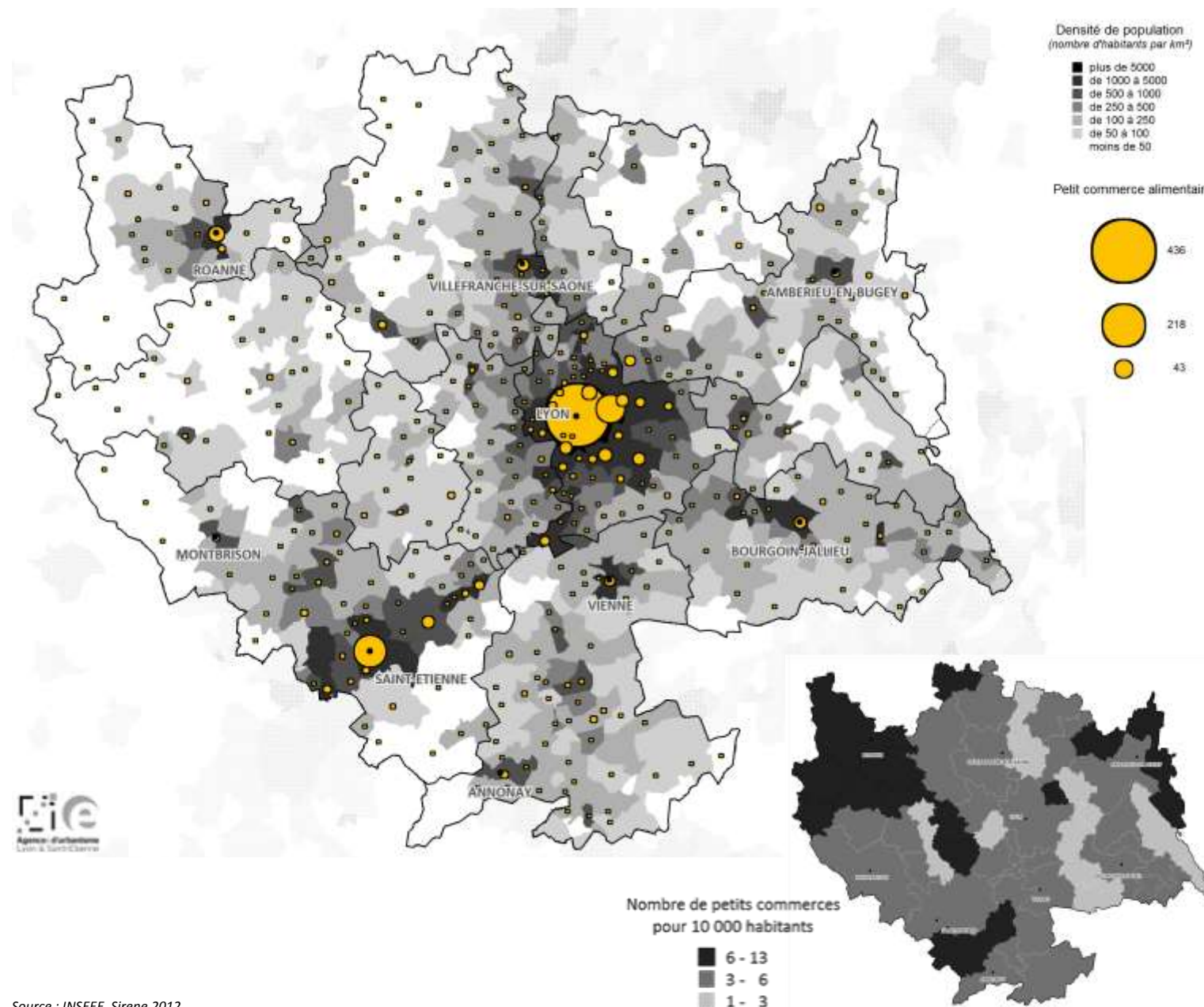
Une densité de petits commerces par habitant plus élevée dans les territoires ruraux

En 2012, 44% des communes du territoire étaient dotées d'au moins un petit commerce alimentaire (supérette et commerce d'alimentation générale).

Les villes de Lyon, de Saint-Etienne et de Villeurbanne comptabilisent à elles seules 666 des 1 664 commerces de proximité recensés.

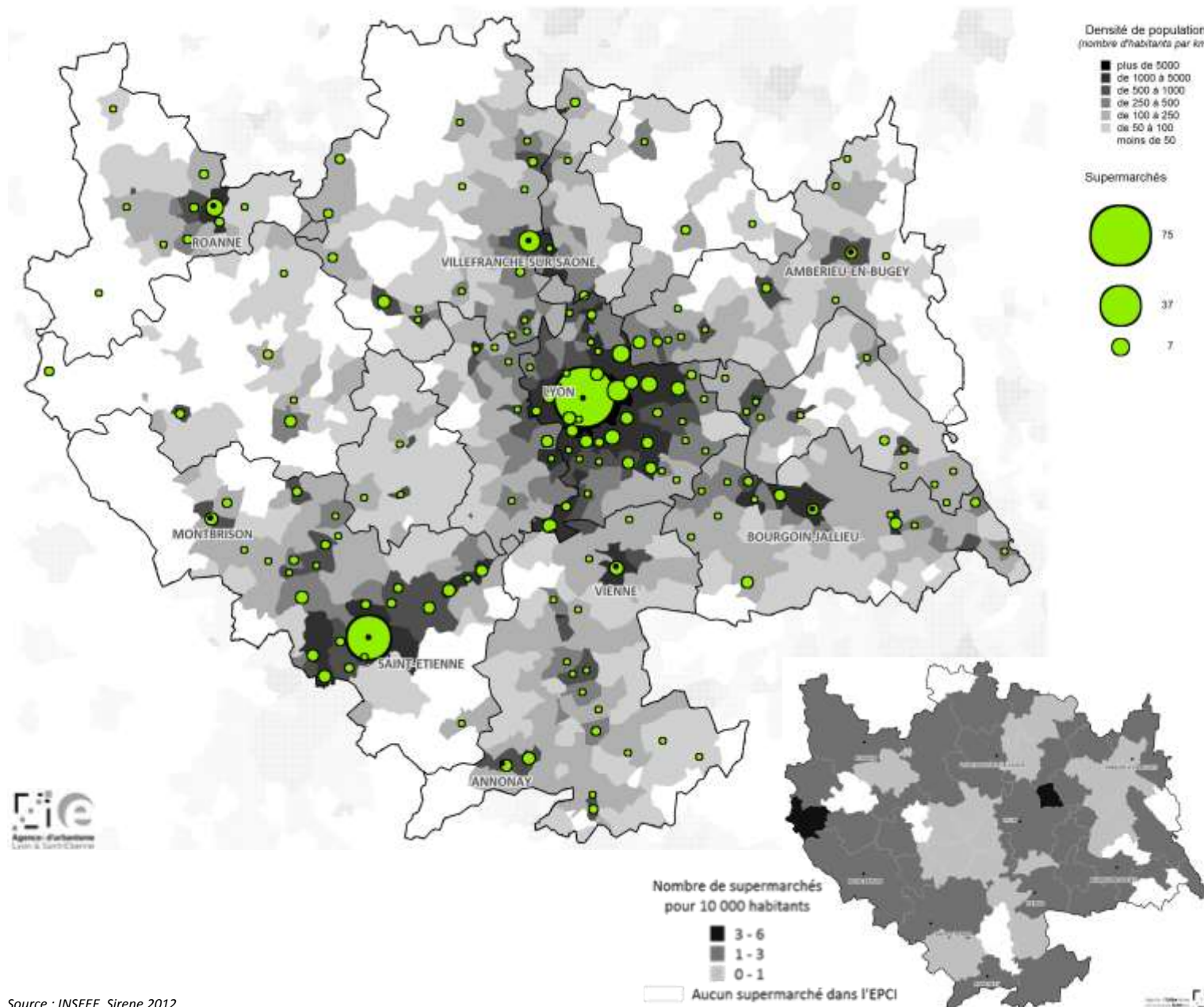
Ramenés au nombre d'habitants, le Roannais, les Monts du Lyonnais, le Pilat, la Bresse et le Bugey bénéficient d'une offre étoffée en petits commerces, qui semblent remplir, dans les territoires plus ruraux, la fonction de supermarché.

A l'inverse, des territoires périurbains (ou sous influences urbaines) tels que le Val de Saône ou l'Est lyonnais ont une structure de petits commerces plus faible, compensée en grande partie par les supermarchés.



Source : INSEE, Sirene 2012

Le réseau étoilé des supermarchés* : une localisation le long des axes structurants



452 supermarchés sont comptabilisés dans 174 communes de l'aire métropolitaine lyonnaise. Ce sont dans les communes les plus urbaines et dans celles situées le long des axes de transport et de développement que ce type de commerce s'implante de façon privilégiée. Rapportée au nombre d'habitants, la localisation des supermarchés semble relativement homogène dans le territoire, excepté pour ce qui est du Val de Saône, du sud Roannais, de la plaine de l'Ain, de l'Ouest lyonnais et du massif du Pilat. Le caractère rural de ces secteurs et leur éloignement aux infrastructures de transport semblent être un marqueur de cette répartition.

* **Supermarché** : établissement de vente au détail en libre-service réalisant plus des deux tiers de son chiffre d'affaires en alimentation et dont la surface de vente est comprise entre 400 et 2 500 m². (source : Insee)

Les hypermarchés* : une offre à contre-courant des pratiques d'achats ?

Sur les 968 communes de l'inter-Scot, 46 accueillent au moins un hypermarché. Au total, 63 commerces de ce type sont dénombrés dans le territoire, localisés essentiellement dans les agglomérations urbaines.

L'enquête sur les comportements d'achats réalisée en 2007 fait ressortir la prédominance de cette forme de vente pour les achats de fruits et de légumes frais. Les déplacements générés par les hypermarchés sont importants : alors même que l'offre commerciale est concentrée en cœur d'agglomérations, ce sont les habitants des premières ou deuxième couronnes qui consomment le plus dans ce type de commerce.

Les secteurs les moins densément peuplés sont aussi ceux qui sont les plus éloignés des hypermarchés : l'ouest du Beaujolais, une partie du Forez, le plateau de La Dombes et du Dauphiné.

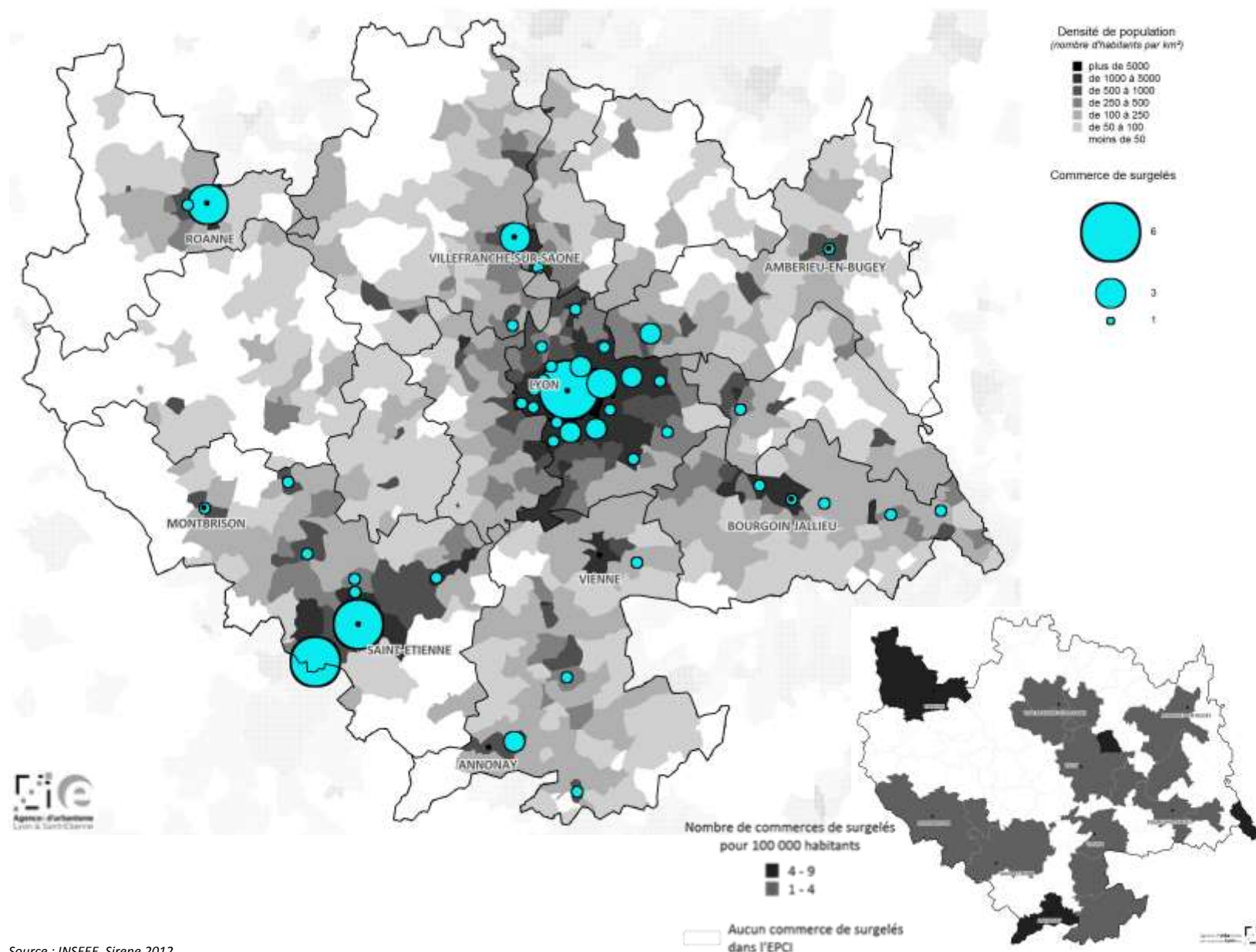
A l'inverse, certains territoire sont particulièrement bien dotés au regard de leur poids de population. C'est le cas notamment du Pilat rhodanien et du pays roussillonnais.



* **hypermarché** : établissement de vente au détail en libre-service qui réalise plus du tiers de ses ventes en alimentation et dont la surface de vente est supérieure ou égale à 2 500 m². (source : Insee)

Source : INSEE, Sirene 2012

Les magasins de produits surgelés : le calque des polarités urbaines



L'aire métropolitaine lyonnaise compte 71 commerces de surgelés, répartis dans 45 communes.

Ce type d'offre commerciale spécifique, nécessitant une aire de chalandise importante, se retrouve dans les secteurs les plus urbains du territoire.

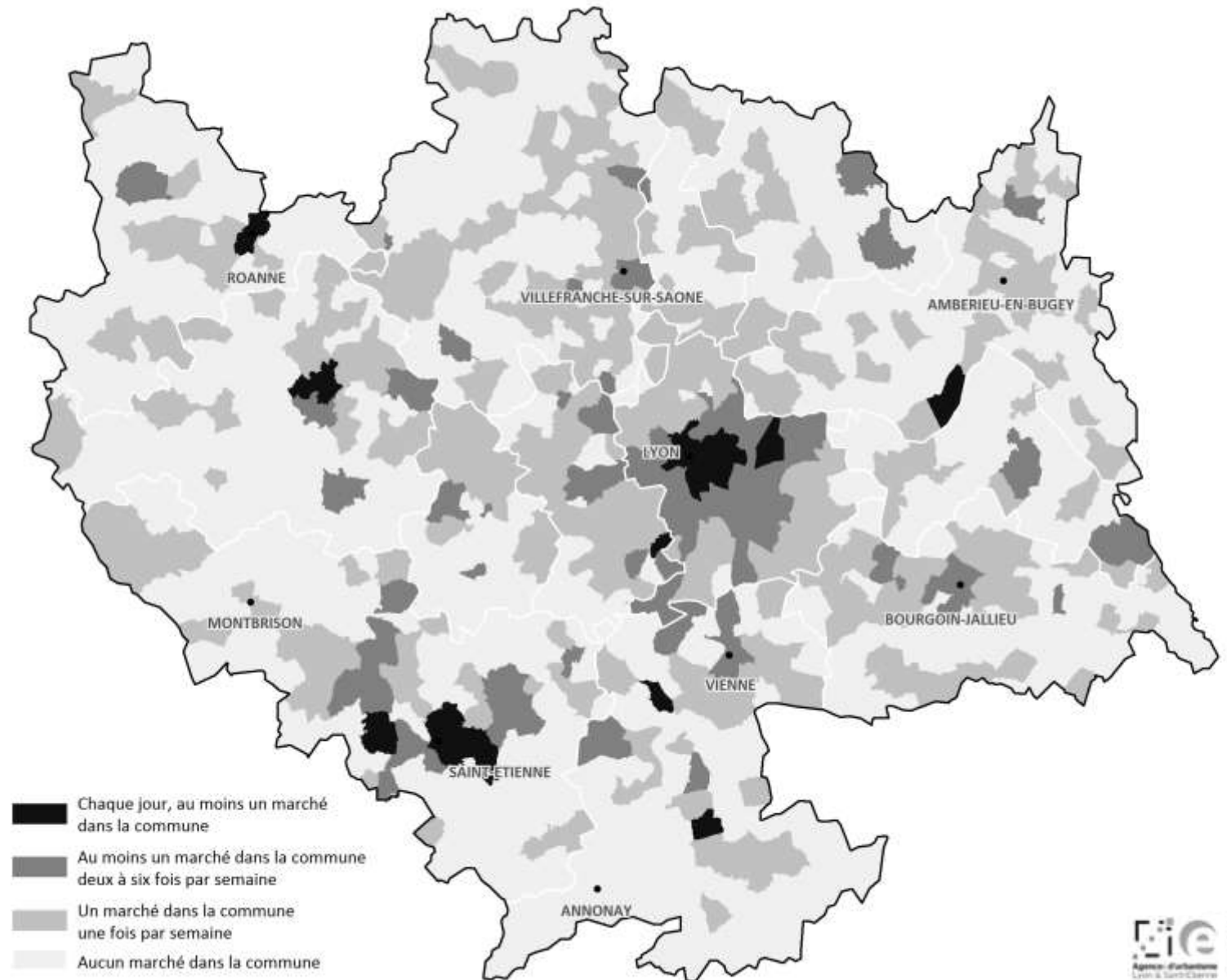
Les marchés forains : le maintien d'une forme ancestrale de commerce. Leur dimension sociale est une raison de cette permanence.

« Depuis des siècles, les marchés rythment la vie des villes et des villages sans discontinuer. Ils sont encore aujourd'hui des lieux d'approvisionnement pour des clients réguliers en nombre croissant. Ce sont des institutions représentant une forme de commerce ancestrale, qui semble n'avoir pas connu l'érosion du temps. Cette image largement répandue fait appel à un imaginaire collectif dans lequel les marchés sont également un lieu de vie et d'échange social avant d'être une forme de commerce.

Les marchés sont situés au carrefour entre un événement social et une structure purement économique. Ils donnent une impression de simplicité à partir d'un fonctionnement particulièrement complexe. Ces paradoxes ont longtemps tenus les marchés à l'écart de la vie économique de la ville. Pourtant, pour réussir leur réintégration, les marchés doivent nécessairement être considérés à partir de leurs deux rôles. »¹

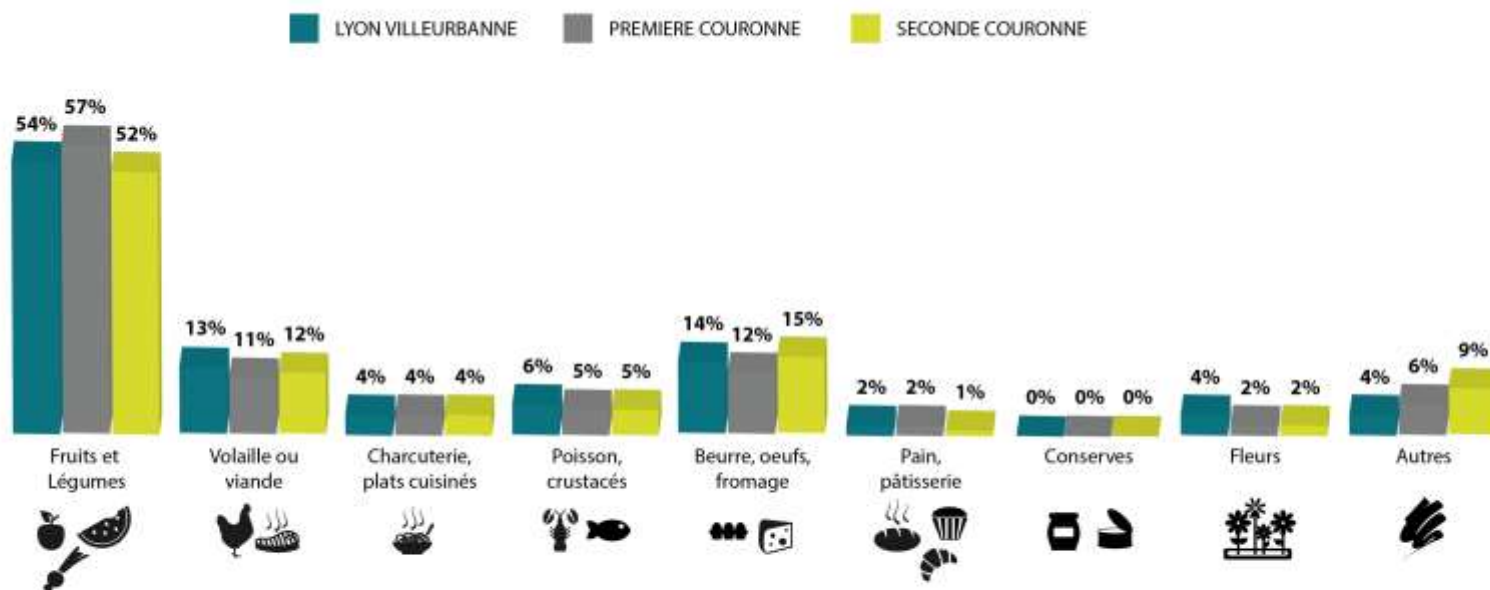
Dans l'aire métropolitaine lyonnaise, près d'une commune sur trois (358) accueille au moins un marché une fois par semaine. Les marchés hebdomadaires sont les plus courants. Les communes urbaines ont toutefois une offre plus fournie : plusieurs marchés dans la commune et/ou des marchés qui se tiennent deux ou trois fois par semaine.

¹ Marianne Pont, « Les coulisses des marchés urbains. Acteurs et politiques publiques des commerces non sédentaires dans le Rhône » Institut d'études politique de Lyon, 2009



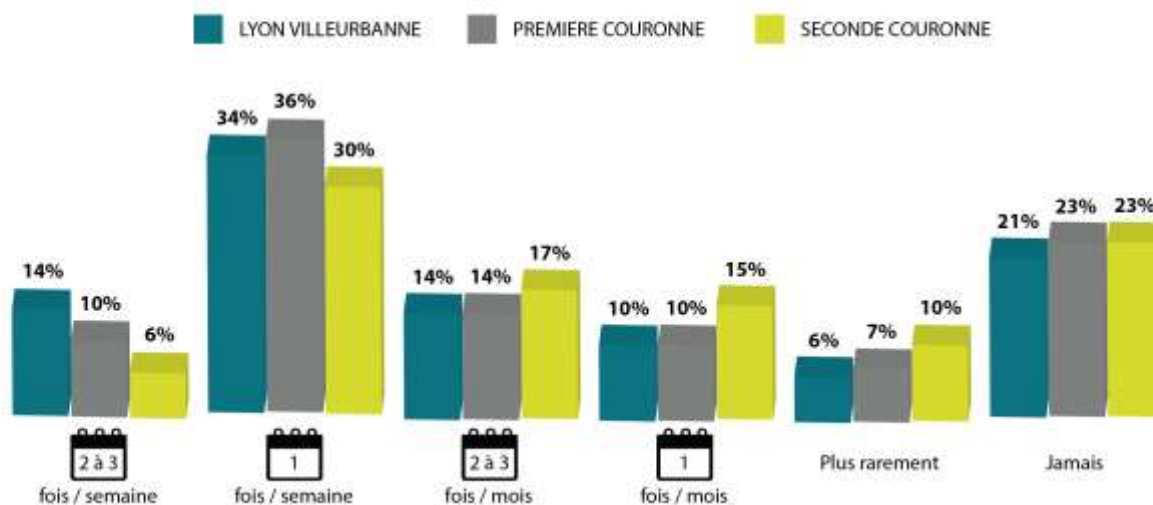
Source : Mtonmarché.com, 2015

Types de produits alimentaires achetés sur le marché



Les fruits et les légumes sont les produits les plus plébiscités sur les marchés. On note une relative homogénéité des types de produits achetés, quel que soit le secteur. En matière de produits alimentaires achetés sur le marché, la typologie de territoire est peu discriminante.

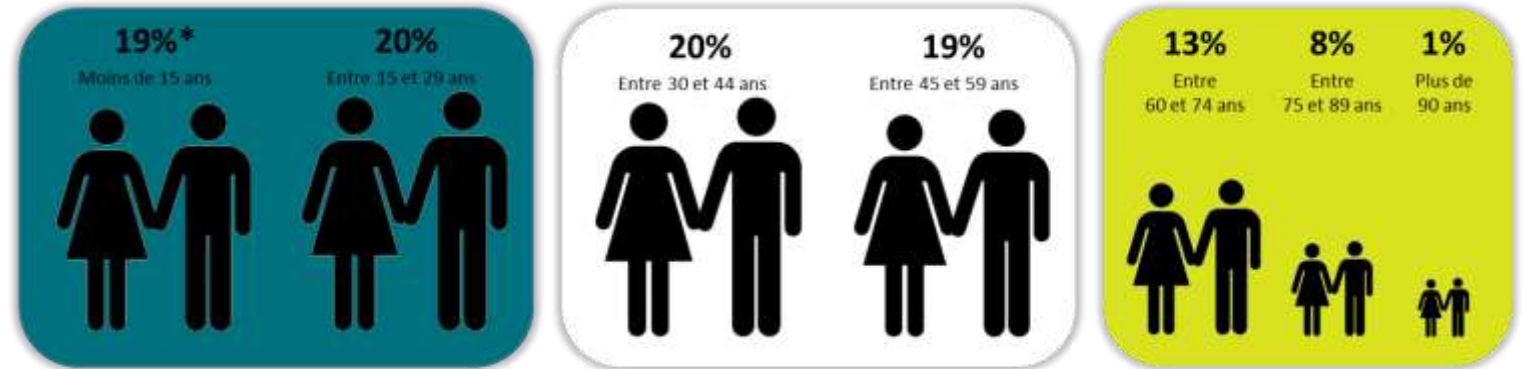
Rythmes de fréquentation des marchés



Les différences territoriales s'expriment plus nettement en termes de fréquentation. Notamment en raison d'une offre plus fournie, c'est dans le centre et en première couronne que les consommateurs se rendent le plus fréquemment sur un marché. Ils sont plus de 45 % à s'y rendre au moins une fois par semaine contre 36 % en seconde couronne.

Les lieux d'achat privilégiés selon l'âge ou les catégories socio-professionnelles

La population de l'aire métropolitaine lyonnaise par classes d'âges



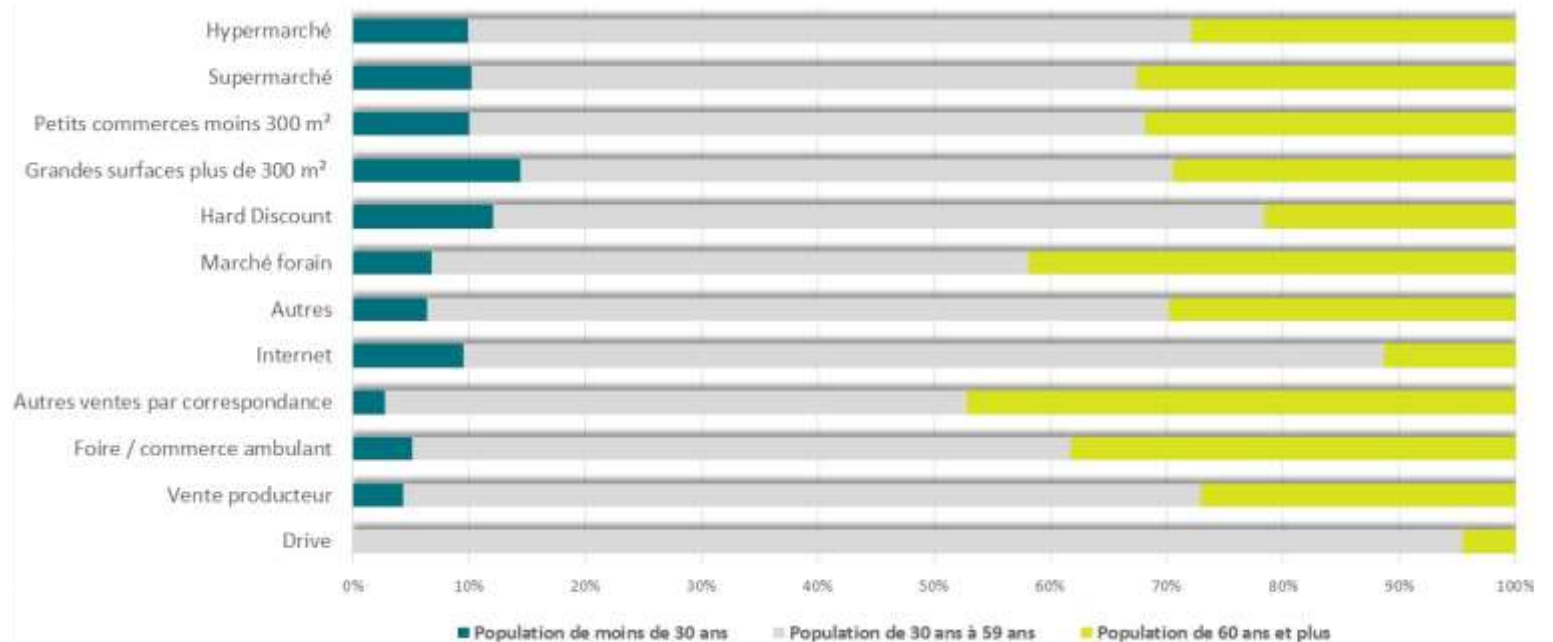
* Chiffres 2011 sur la population du territoire de l'Inter-Scot

Globalement la tranche d'âge des 30 à 59 ans apparaît surreprésentée dans les dépenses alimentaires par rapport à leur poids dans la population. Cela peut s'expliquer par deux raisons majeures : leur pouvoir d'achat potentiellement supérieur aux jeunes et aux retraités et le fait que leurs dépenses alimentaires concernent également les enfants qu'ils ont à leur charge.

Les 30-59 ans privilégient l'hypermarché, le *hard discount*, la vente producteur, le *drive* et la vente par internet pour leurs dépenses alimentaires.

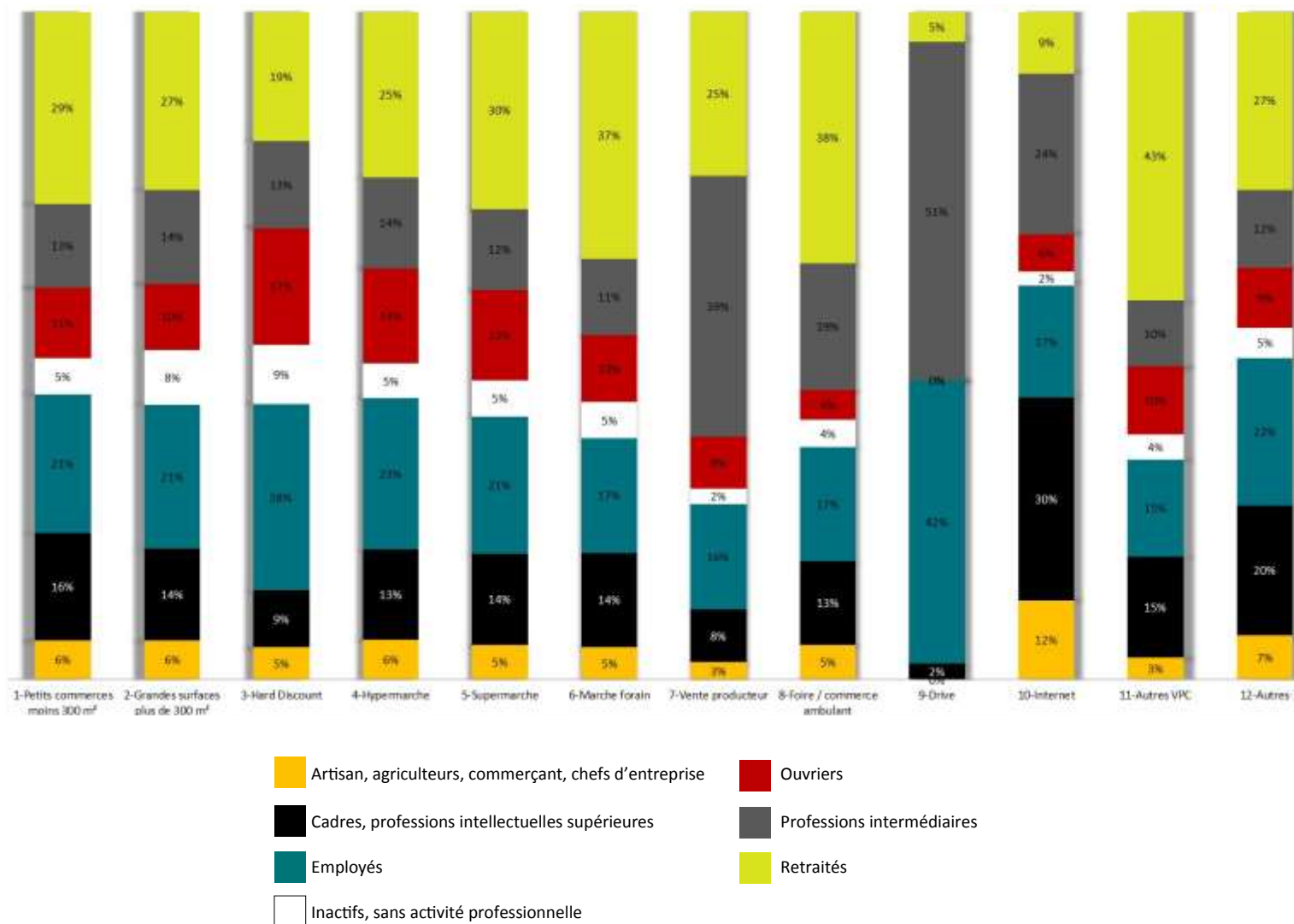
Les plus de 60 ans sont quant à eux particulièrement surreprésentés sur les marchés, la vente par correspondance, les foires et dans une moindre mesure dans les petits commerces et les supermarchés.

Dépenses alimentaires : part des classe d'âges par lieu d'achat



Source : 9^{ème} enquête consommateurs, 2011

Dépenses alimentaires : part des différentes CSP par lieu d'achat



Les retraités et les employés représentent, tout lieu d'achat confondu, 49 % des dépenses alimentaires.

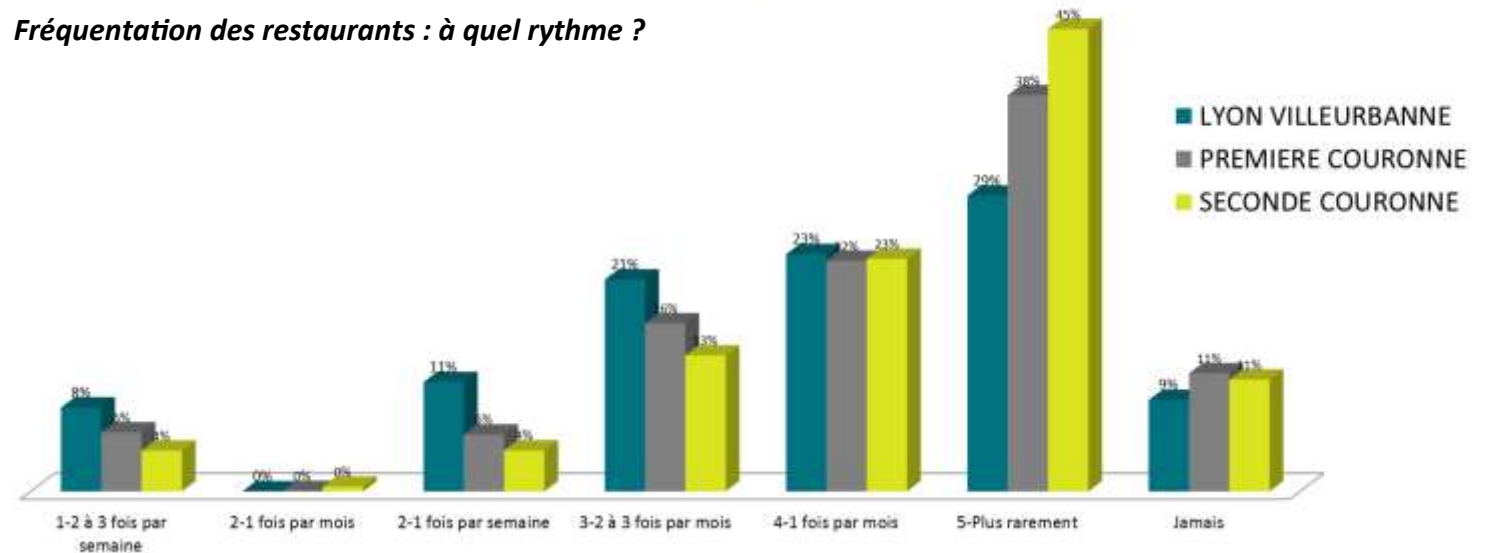
La répartition des dépenses alimentaires selon la catégorie socio-professionnelle se distingue peu pour les principales formes de vente alimentaire : hypermarchés, supermarchés, petits commerces et grandes surfaces spécialisées.

Le *hard discount* est plutôt privilégié par les ouvriers, employés et personnes sans activité professionnelle quand les marchés ont la faveur des retraités.

Ce sont sur les formes de vente plus marginale que les distinctions sont les plus importantes. Les professions intermédiaires sont surreprésentées pour la vente producteur, le *drive* (au même titre que les employés) et la vente par internet (au même titre que les cadres).

Un aperçu de la restauration commerciale

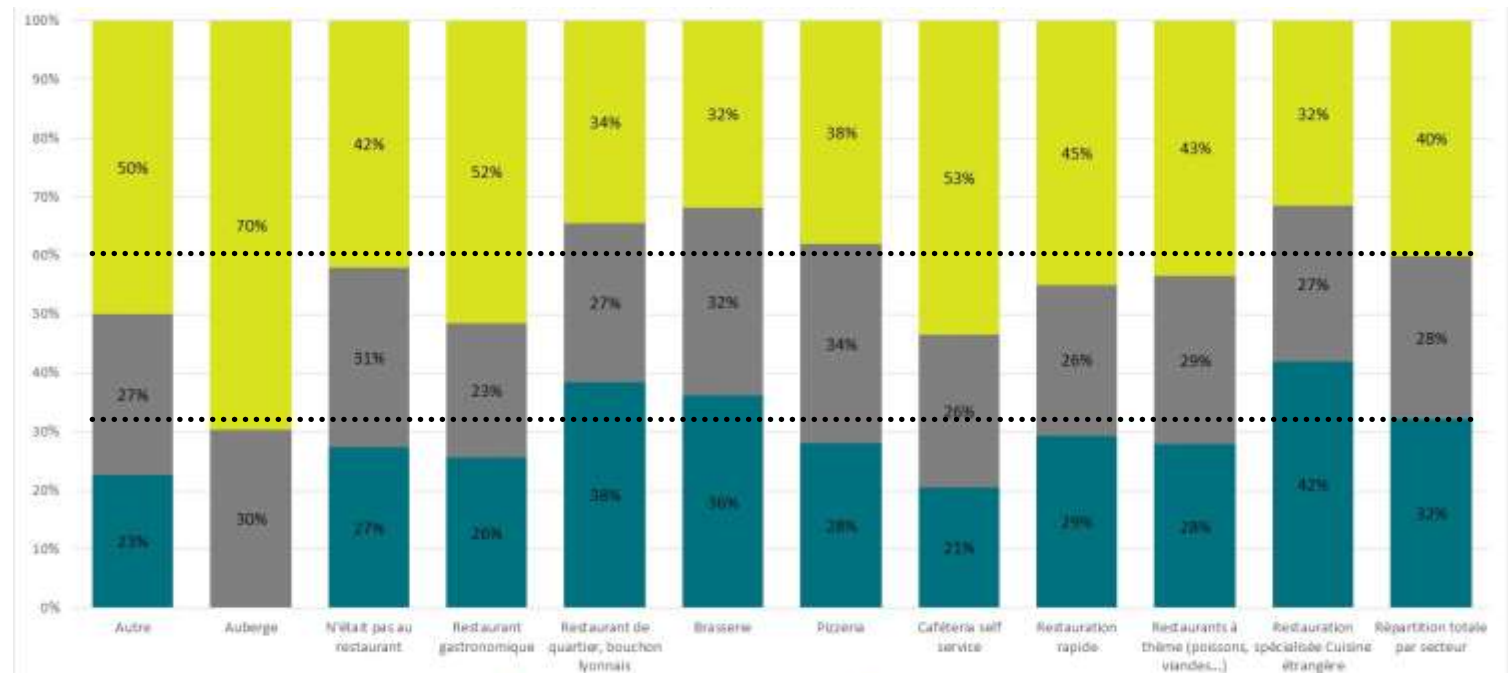
Fréquentation des restaurants : à quel rythme ?



Plus on s'éloigne du centre de l'agglomération lyonnaise moins les habitants se rendent au restaurant.

La cartographie de l'offre de restauration se dessine à travers des fréquentations surreprésentées de certains types de restaurants : restaurant de proximité et cuisine étrangère dans le centre, pizzeria en première couronne, cuisine traditionnelle et cafétéria en deuxième couronne.

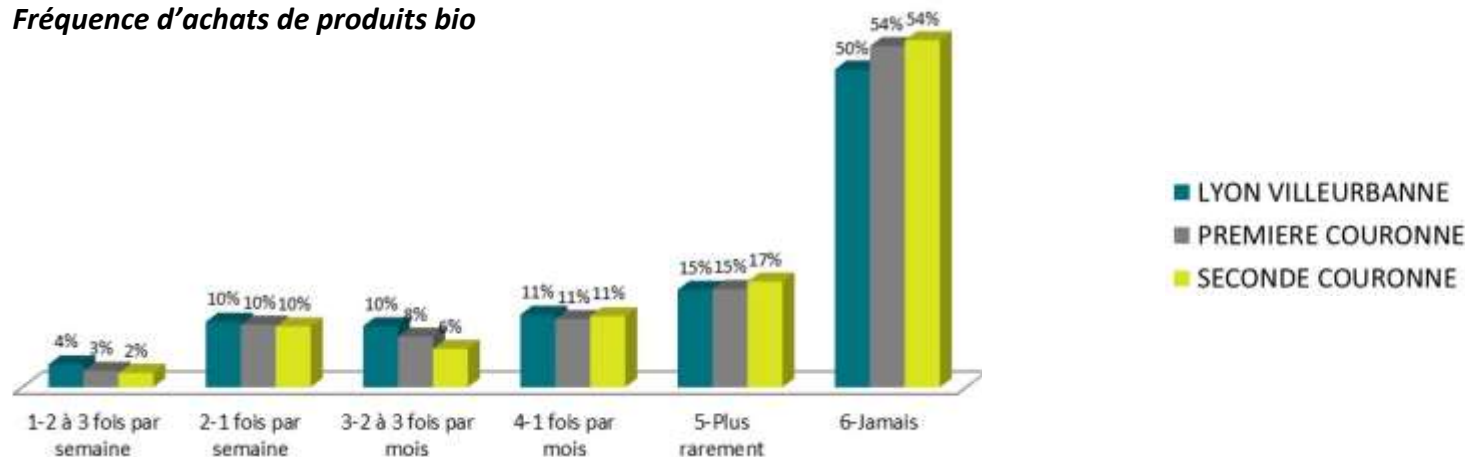
Fréquentation des restaurants : quels types ?



Source : 9^{ème} enquête consommateurs, CCI Lyon, 2011

La consommation-bio : une forte homogénéité entre les types de territoires

Fréquence d'achats de produits bio

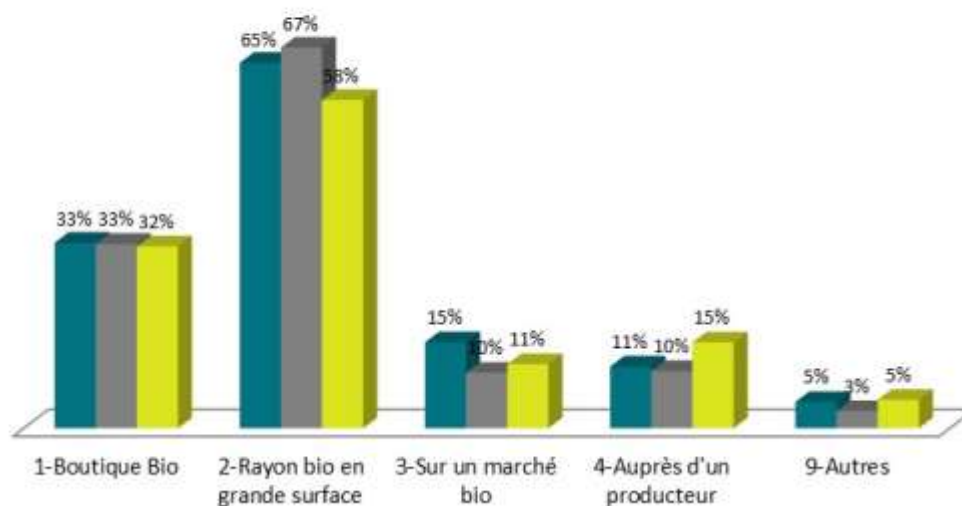


Quel que soit les secteurs de l'enquête, le principal constat est que les achats de produits bio demeurent peu fréquents.

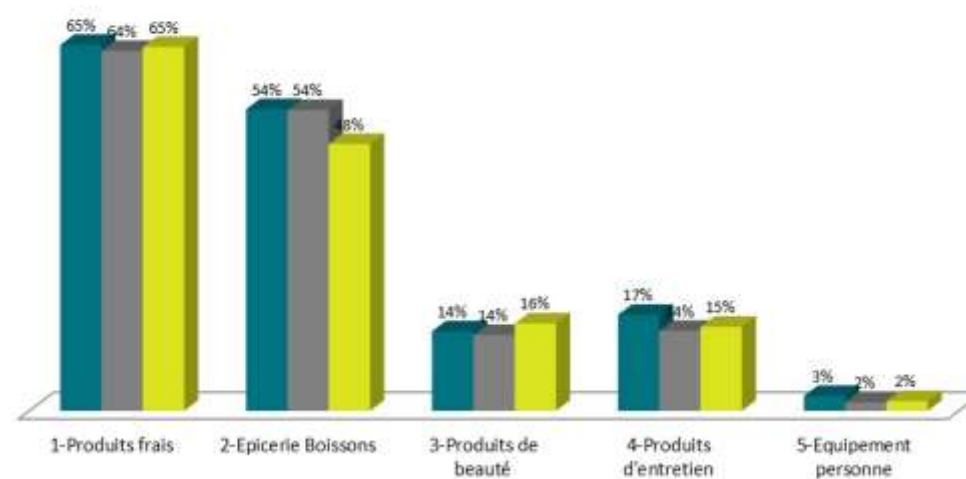
Lorsque les consommateurs achètent bio, ce sont les rayons bio en grande surface qui attirent la majorité des ménages.

Enfin, les produits frais sont les produits les plus achetés dans la gamme du bio.

Types de point de vente privilégiés pour l'achat de produits bio



Types de produits bio achetés



■ LYON VILLEURBANNE ■ PREMIERE COURONNE ■ SECONDE COURONNE

Axe 2

Ce qu'il faut retenir

- La part du budget des ménages consacrée à l'alimentation ne cesse de diminuer depuis les années 1970. Cette diminution s'accompagne d'une évolution de la consommation : forte baisse de la consommation de vins ou de pain et augmentation significative de la consommation de desserts lactés ou d'eau minérale.
- Ces évolutions s'expliquent en partie par l'explosion de l'innovation alimentaire (notamment produits laitiers) et par des politiques commerciales ou publicitaires offensives.
- Les hypermarchés et les supermarchés restent les premiers lieux d'achats de produits alimentaires. Une politique alimentaire en construction doit intégrer pleinement cette réalité pour infléchir les pratiques alimentaires. Ce qui ne doit pas être antinomique avec le déploiement d'une offre commerciale diversifiée, qui inciterait au développement du petit commerce et de points de ventes direct par exemple.
- Dans l'aire métropolitaine Lyonnaise, deux secteurs se distinguent particulièrement pour leur sous-équipement commercial : la partie ligérienne des Monts du Lyonnais et le val de Saône côté Ain (moins problématique en raison de la proximité d'une offre très structurante).
- Une distinction très marquée entre territoires urbains où la structure commerciale est diversifiée et territoires périurbains et ruraux où les grandes surfaces dominent, tant en terme d'offre que de demande. Quel que soit le type de territoire, la proximité joue un rôle essentiel dans l'acte d'achat.



Quand santé et précarité se rejoignent autour de l'alimentation

Les conséquences de la précarité sur l'alimentation

La précarité peut se définir comme « l'absence d'une ou plusieurs des sécurités notamment celle de l'emploi, permettant aux personnes d'assumer leurs obligations professionnelles, familiales et sociales, et de jouir de leurs droits fondamentaux »¹.

Nombre d'études ont cherché à caractériser l'alimentation des personnes en situation de précarité. Plusieurs types de problèmes peuvent être identifiés :

- la quantité est insuffisante ;
- les personnes consomment peu de fruits et légumes et choisissent des aliments riches en sucres et en graisses ;
- les rythmes alimentaires sont perturbés (pas de petit déjeuner, grignotage...) ².

Ces pratiques ont des causes multiples : coût des aliments, accessibilité aux lieux d'approvisionnement, perturbation des rythmes de vie (chômage, désorganisation de la vie en famille). Par exemple, une étude a montré qu'il n'est pas possible de manger équilibré à moins de 3,5 euros par jour.

« Même s'il est possible de bien manger avec un petit budget, il serait indécent d'affirmer que c'est facile ou que ce n'est qu'une question de volonté. En fait, le seuil de 3,5 euros est un seuil critique en-dessous duquel il est risqué de se situer. Or, ce seuil est proche de celui du budget alimentaire des personnes pauvres en France. Selon l'enquête « Budget de famille » réalisée, en 2001, par l'Insee, les 10 % des ménages qui ont le niveau de revenu le plus faible, en France, consacrent moins de 10 euros par jour (et par famille) à leur alimentation à domicile et cela représente près de 15 % de leur dépenses totales. »³

L'impact de l'alimentation et de l'activité physique sur la santé

« Le rôle joué par la nutrition comme facteur de protection ou de risque des pathologies les plus répandues en France est de mieux en mieux compris [...] Les avancées de la recherche ont précisé le rôle que jouent l'inadéquation des apports nutritionnels et l'insuffisance d'activité physique dans le déterminisme de nombreux cancers et maladies cardio-vasculaires, qui représentent plus de 55 % des 550 000 décès annuels en France. Des facteurs nutri-

tionnels sont aussi impliqués dans le risque ou la protection vis-à-vis du diabète, de l'obésité, de l'ostéoporose ou de diverses déficiences. »⁴

Ainsi, une alimentation insuffisante ou de mauvaise qualité combinée à un manque d'activité physique diminue la protection contre divers pathologies, dont le diabète.

Méthodologie retenue

Pour illustrer, au sein de l'aire métropolitaine de Lyon – Saint-Etienne, les liens entre précarité, alimentation et santé, plusieurs données ont été mobilisées, en fonction de leur disponibilité à une échelle fine (la commune, voire l'Iris⁵).

Ont été retenus :

- le revenu médian des ménages pour l'étude de la précarité des habitants selon les territoires (source : Insee-DGFIP)
- le taux de patients sous antidiabétiques pour faire le lien entre vulnérabilité économique, vulnérabilité alimentaire et santé. (source : Régime Général de l'Assurance Maladie – site Internet « Balises » – ORS Rhône-Alpes).

¹ Joseph Wresinski, « Grande pauvreté et précarité économique et sociale », Observatoire national de la pauvreté et de l'exclusion sociale, 2001.

² Hélène Bihan, « Précarité et impact sur les comportements de santé : consommation de fruits et légumes, et prise en charge du diabète », Life Sciences. Conservatoire national des arts et métiers, 2011.

³ Nicole Darmon, « Manger équilibré pour 3,5 euros par jour : un véritable défi. » INPES, www.inpes.sante.fr, 2009.

⁴ <http://www.mangerbouger.fr/PNNS/Le-PNNS/Qu-est-ce-que-le-PNNS>

⁵ Les Iris (Ilots regroupés pour l'information statistique) correspondent à un découpage des communes urbaines par l'INSEE en mailles de taille à peu près homogènes (environ 2 000 habitants). On distingue les Iris « habitat », les Iris « activité » et les Iris « mixtes ».



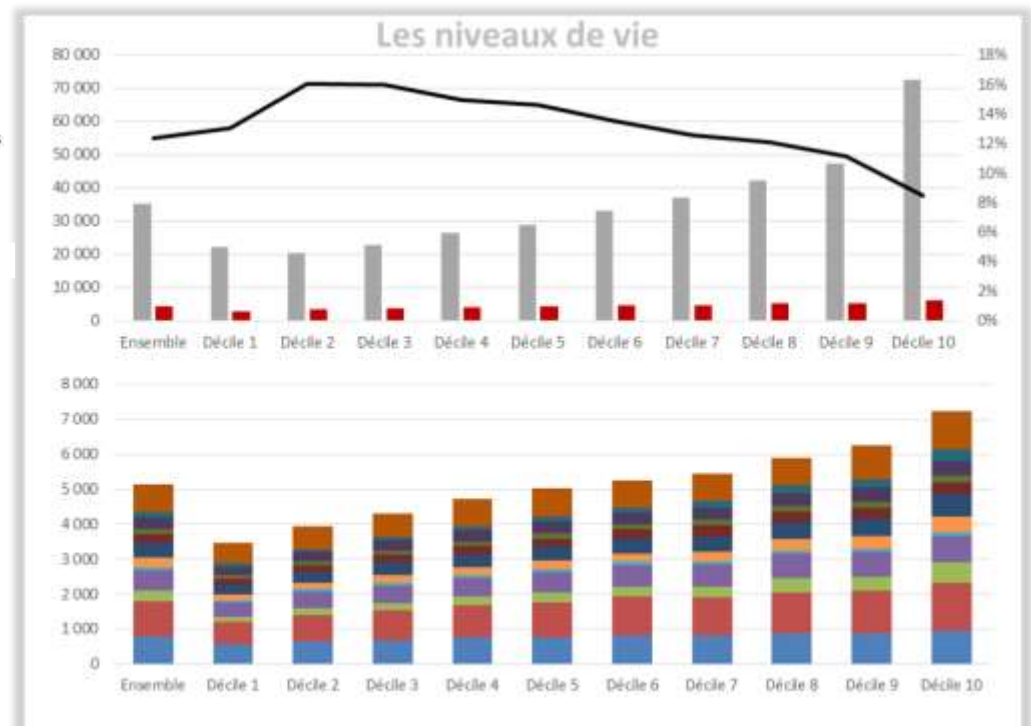
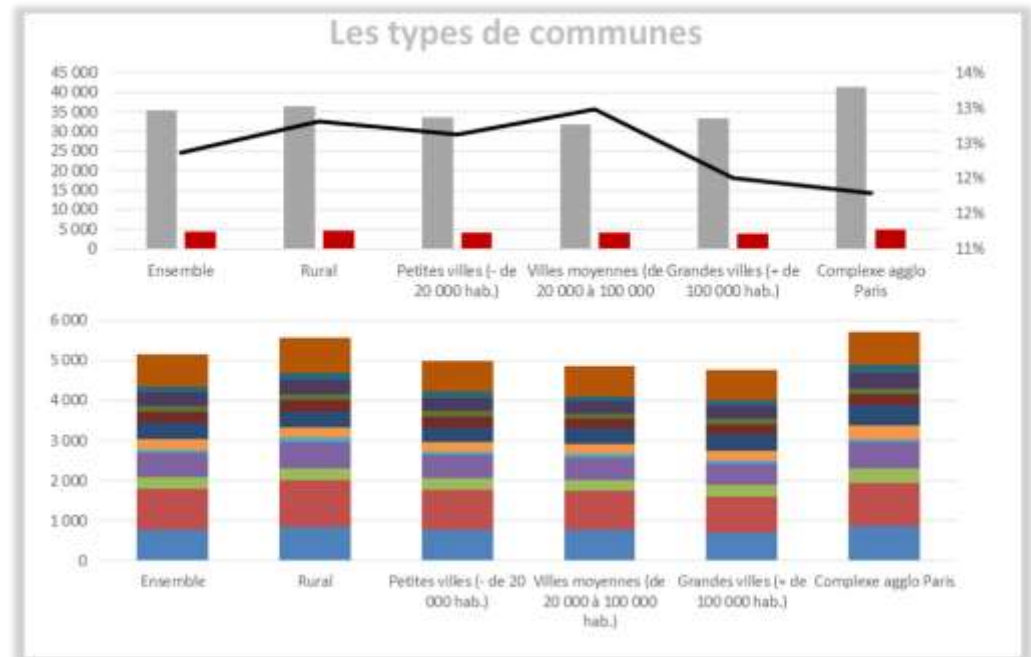
En moyenne, un ménage dépense 490 euros par an pour l'achat de légumes frais et de fruits, soit 11% du budget alimentaire. L'écart entre la part allouée aux légumes frais et aux fruits est très important selon le niveau de vie des ménages : de 310 euros pour les ménages les plus pauvres à 828 euros pour les ménages les plus riches. En quantité et/ou en qualité, les fruits et légumes sont donc moindres dans le régime alimentaire des personnes les plus modestes. Ce que semble corroborer les analyses qui suivent sur les pathologies liées à l'alimentation. La question financière est au cœur de la problématique d'évolution des habitudes alimentaires. Pour atteindre un niveau de consommation moyen, les ménages les plus pauvres devraient augmenter de 58 % la part du budget consacrée aux légumes frais et aux fruits, un effort financier considérable.

D'une façon générale, les choix individuels sont en jeu, *a fortiori* quand les capacités financières croissent, pour réaliser les arbitrages budgétaires qui favorisent une alimentation de meilleure qualité.

Ces choix sont d'autant plus difficiles à réaliser quand l'individu fait face à des injonctions contradictoires : le plaisir de bien manger, la valeur donnée à chaque type d'aliment, se maintenir en bonne santé, la corpulence « idéale » qui peut varier selon les époques et les cultures.

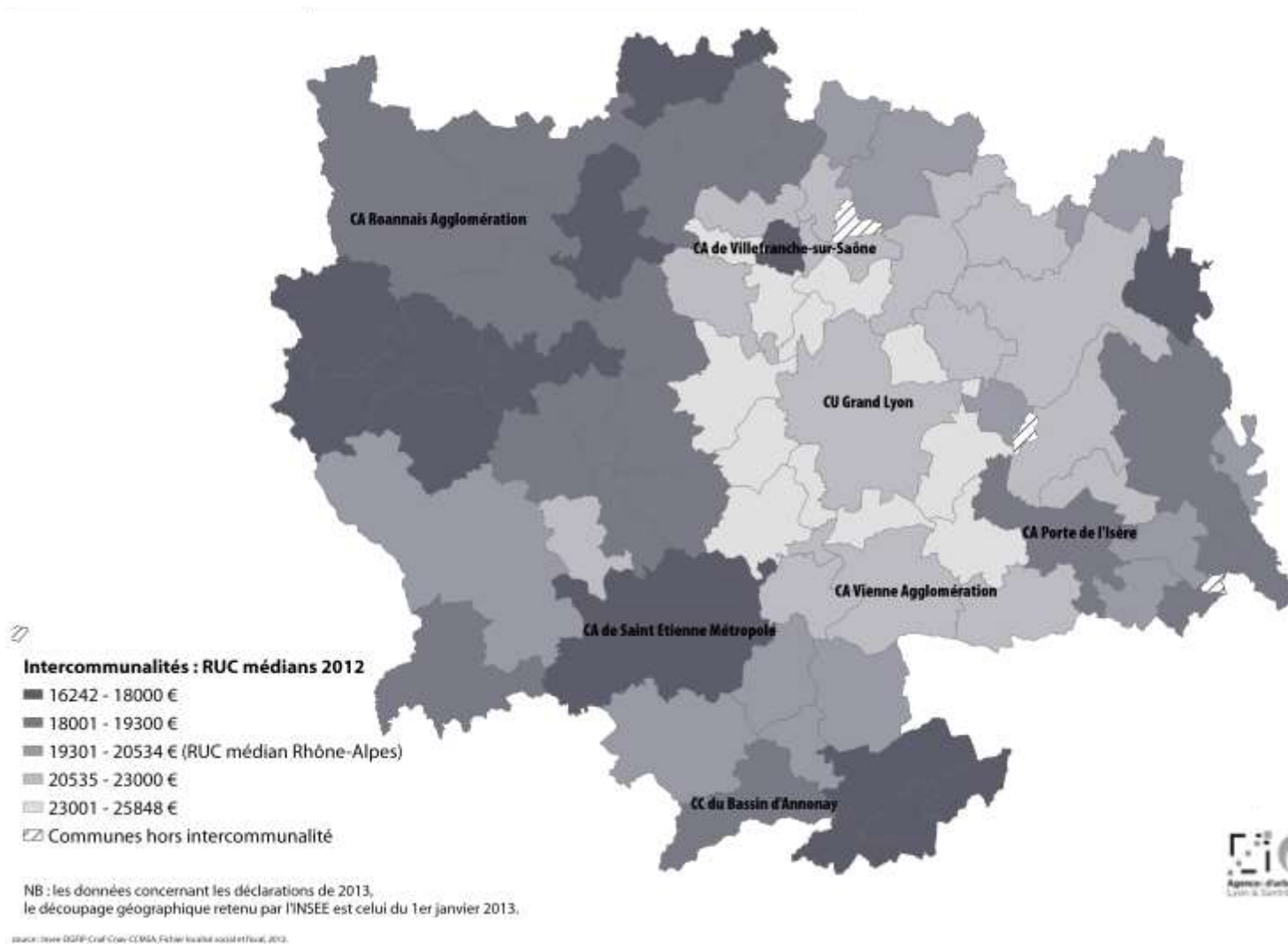
L'alimentation dans le budget des ménages selon :

- Dépenses totales
 - Dépenses pour des produits alimentaires et boissons non-alcoolisées
 - Part de l'alimentation (hors alcool et tabac) dans les dépenses des ménages
-
- Boissons alcoolisées et tabac
 - Autres dépenses d'alimentation
 - Café, thé et boissons non alcoolisées
 - Autres produits alimentaires
 - Sucre, confiture, miel, chocolat, glaces et confiserie
 - Légumes y compris pommes de terre et autres tubercules
 - Fruits
 - Huiles et graisses
 - Lait, fromages et œufs
 - Poissons et fruits de mer
 - Viande
 - Pain et céréales, produits à base de céréales



Source : Insee, budget de famille 2011

Revenus des intercommunalités : une disparité entre le centre et la périphérie de l'aire métropolitaine lyonnaise



La précarité est particulièrement présente en milieu rural isolé : le centre-ouest de la Loire (RUC médian de 16 242€ pour la CC du Pays d'Urfé), le Haut Beaujolais, le nord et l'est de l'Ain, le nord de la Drôme.

Certains secteurs urbains se caractérisent aussi par le nombre de ménages pauvres : les agglomérations de Villefranche (RUC médian de 17 624 €) et de Saint-Etienne (17 906 €), et dans une moindre mesure celles de la Capi, d'Annonay et de Roanne.

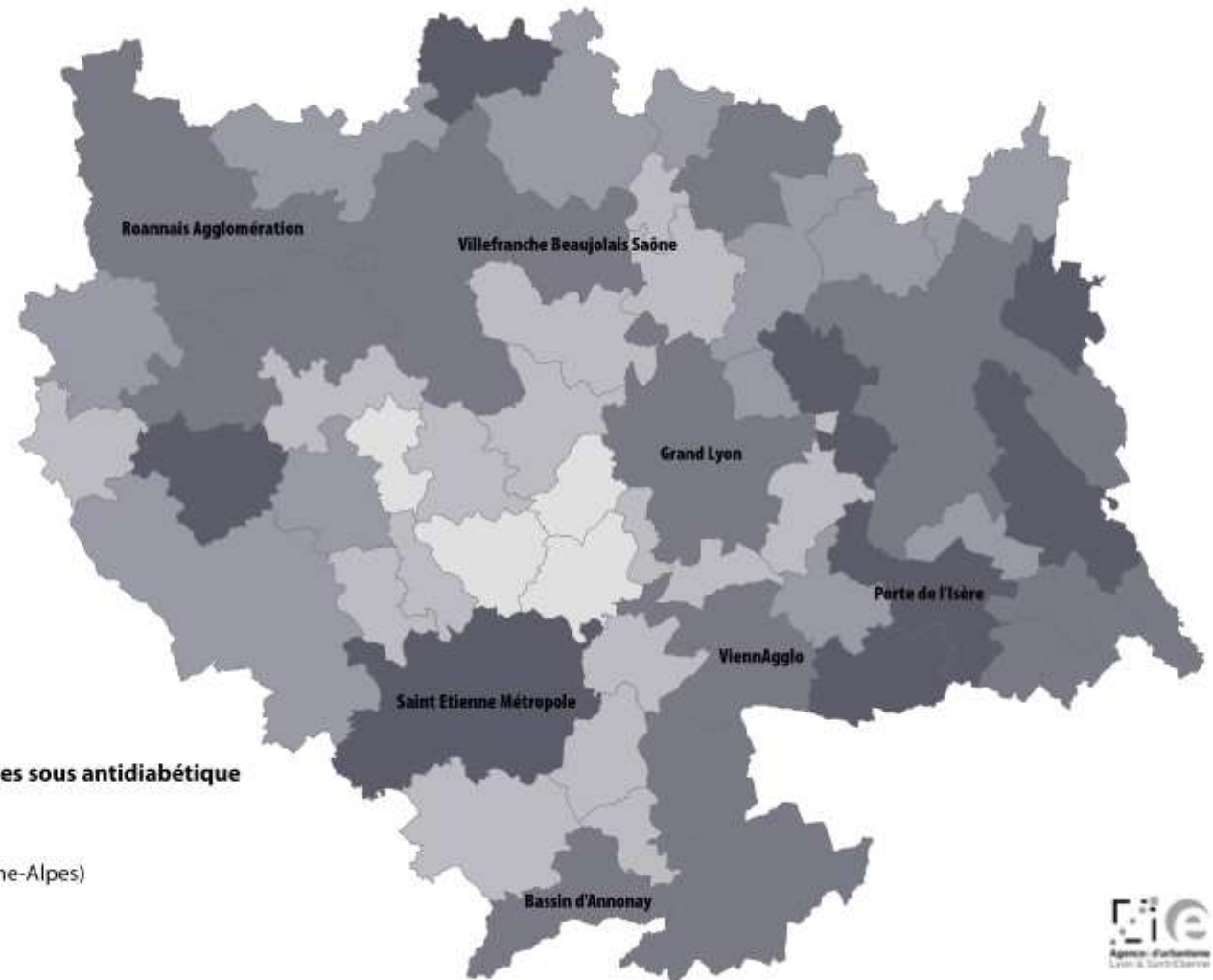
Diabète : la même géographie se dessine mais les agglomérations sont touchées

Avec les maladies cardio-vasculaires, le diabète est l'une des pathologies dans lesquelles l'alimentation joue un rôle majeur, sans pour autant en être l'unique facteur (les prédispositions génétiques et l'absence d'activité physique sont également à l'origine de ces maladies). Le suivi des personnes traitées sous-antidiabétique est donc un indicateur pertinent pour approcher la question du lien entre précarité, alimentation et santé.

Dans l'aire métropolitaine lyonnaise, le taux de personnes consommant des anti-diabétiques est élevé : dans certains secteurs périurbains de l'Est lyonnais (5,5% dans la CC Porte Dauphinoise de Lyon Saint Exupéry, 5,0% dans le canton de Montluel) dans certaines agglomérations (4,7% dans Saint-Etienne Métropole) ou secteurs ruraux (Haut Beaujolais, Pays d'Astrée, Vallée de l'Albarine).

Dans ces secteurs, en particulier les plus mal desservis, la prévention, l'accès aux soins et l'accompagnement thérapeutique sont primordiaux.

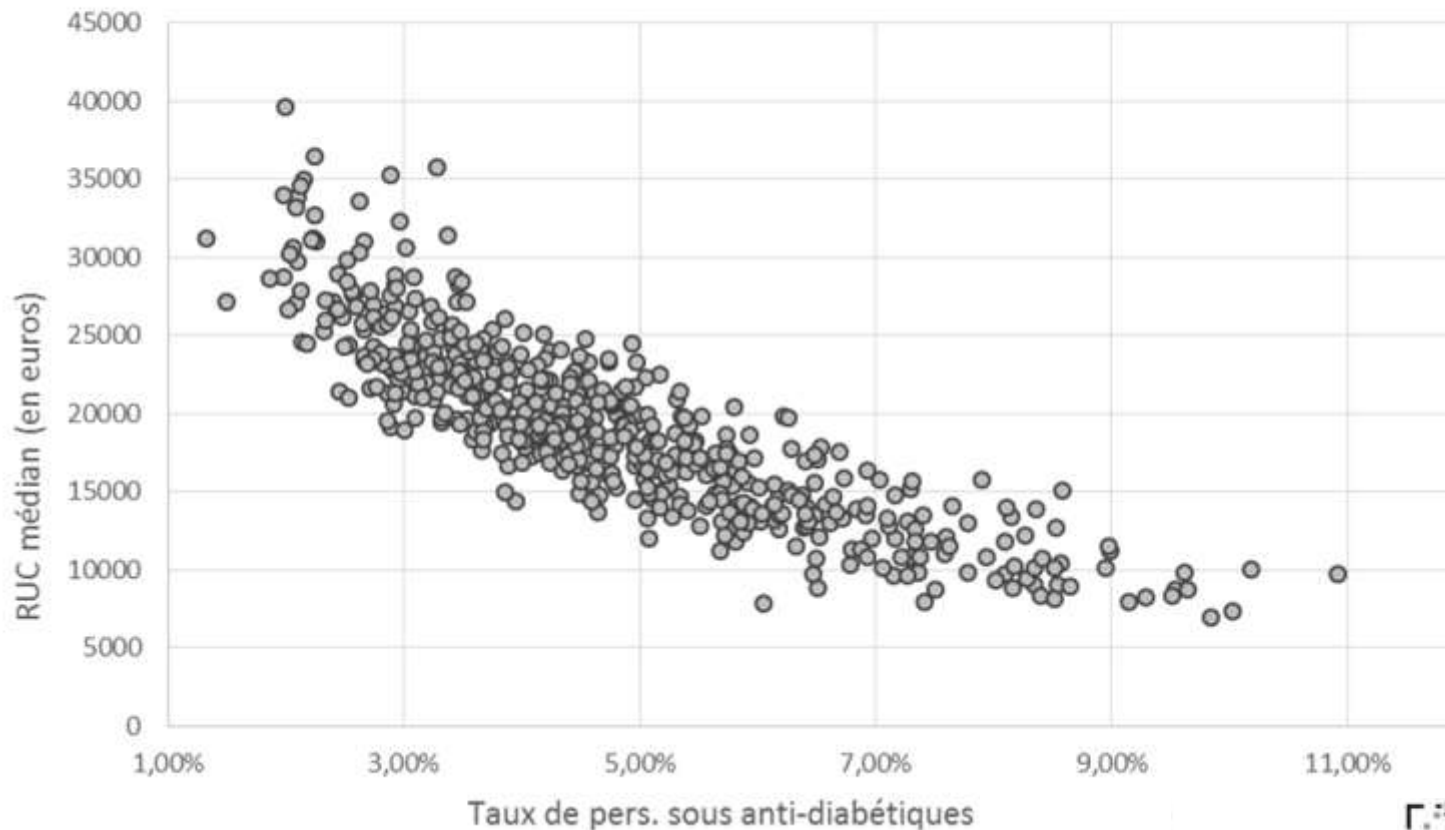
Étonnamment, certains secteurs périurbains très touchés ne sont pas particulièrement précaires, de même que certaines agglomérations aisées comme la Métropole de Lyon se situent au-dessus de la moyenne régionale. À l'échelle de grands secteurs, les liens entre précarité et diabète ne sont donc pas uniques ou systématiques.



Source : Insee-DGFIP-CNAF-CNAV-CCMSA, fichier localisé social et fiscal 2012

Au sein des agglomérations, des disparités fortes entre les quartiers montrant le lien précarité – diabète

Iris des agglomérations du Pôle Métropolitain : taux de diabète en fonction du RUC médian



Lorsque l'on descend, au sein des secteurs urbains, à une échelle infra-communale, on peut établir **une relation inversement proportionnelle entre le taux de personnes sous anti-diabétiques et le revenu médian.**

Ainsi, les Iris aisés se caractérisent par une population peu touchée par le diabète, alors que les Iris les plus pauvres affichent des taux élevés d'habitants sous anti-diabétiques.

Aux extrémités cependant, on observe un effet de seuil : en-dessous de 2% de patients diabétiques, les revenus varient entre 26 000 et 40 000 euros ; de même, en-dessous de 10 000 euros de revenus médian, les taux des personnes sous anti-diabétiques varient entre 6 et 11%.

Méthode :

Sont représentés les 550 Iris « habitat » des quatre intercommunalités du Pôle Métropolitain au 31 décembre 2015.

Les Iris correspondent à un découpage des communes urbaines par l'Insee en mailles de taille à peu près homogènes (environ 2 000 habitants).

On distingue les Iris « habitat », les Iris « activité » et les Iris « mixtes ».

Source: Insee-DGFIP-CNAF-CNAV-CCMSA, fichier localisé social et fiscal 2012

La Métropole de Lyon : de fortes inégalités de revenus et de santé

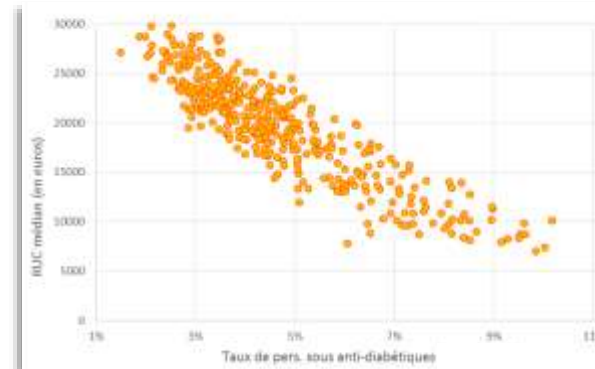
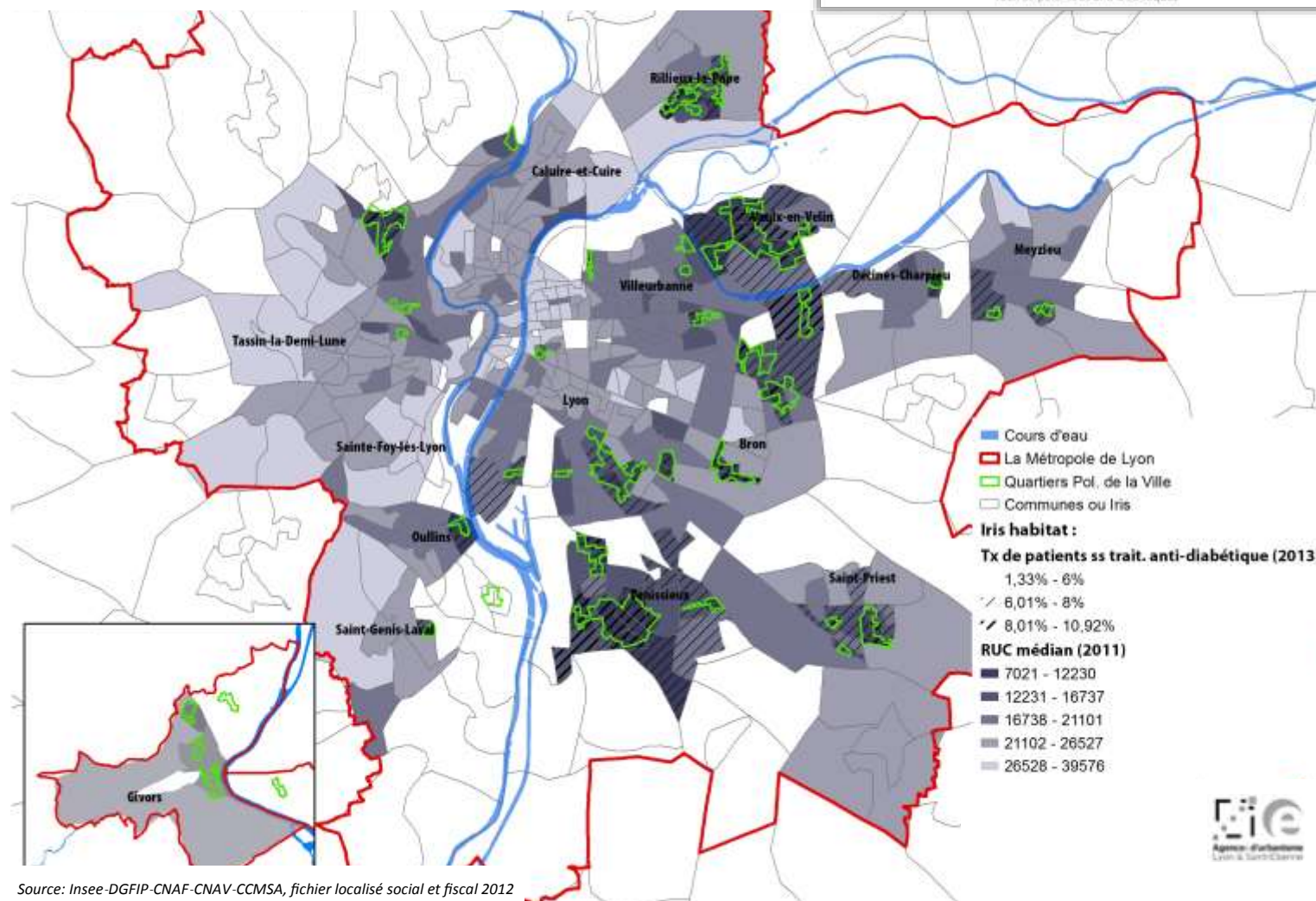
Les 400 Iris « habitat » de la Métropole de Lyon se caractérisent par de fortes disparités socio-territoriales. L'Iris le plus riche de la Métropole (« Les Belges », 39 600 euros, 6^{ème} arrondissement) a un revenu par unité de consommation (RUC) médian presque six fois supérieur à celui de l'Iris le plus pauvre (« Anatole France », 7 000 euros, Vénissieux).

Ces disparités se retrouvent sur le plan sanitaire. Concernant le diabète, les Iris les plus touchés sont aussi les plus pauvres :

- ▶ À Vénissieux : 10,2% et 10 000 euros à « Charles Perrault », 9,8% et 7 000 euros à « Anatole France »
- ▶ À Vaulx-en-Velin : 10,0% et 7 400 euros au « Mas-du-Taureau »
- ▶ Dans le 9^{ème} arrondissement : 9,6% et 8 700 euros à « La Sauvegarde ».

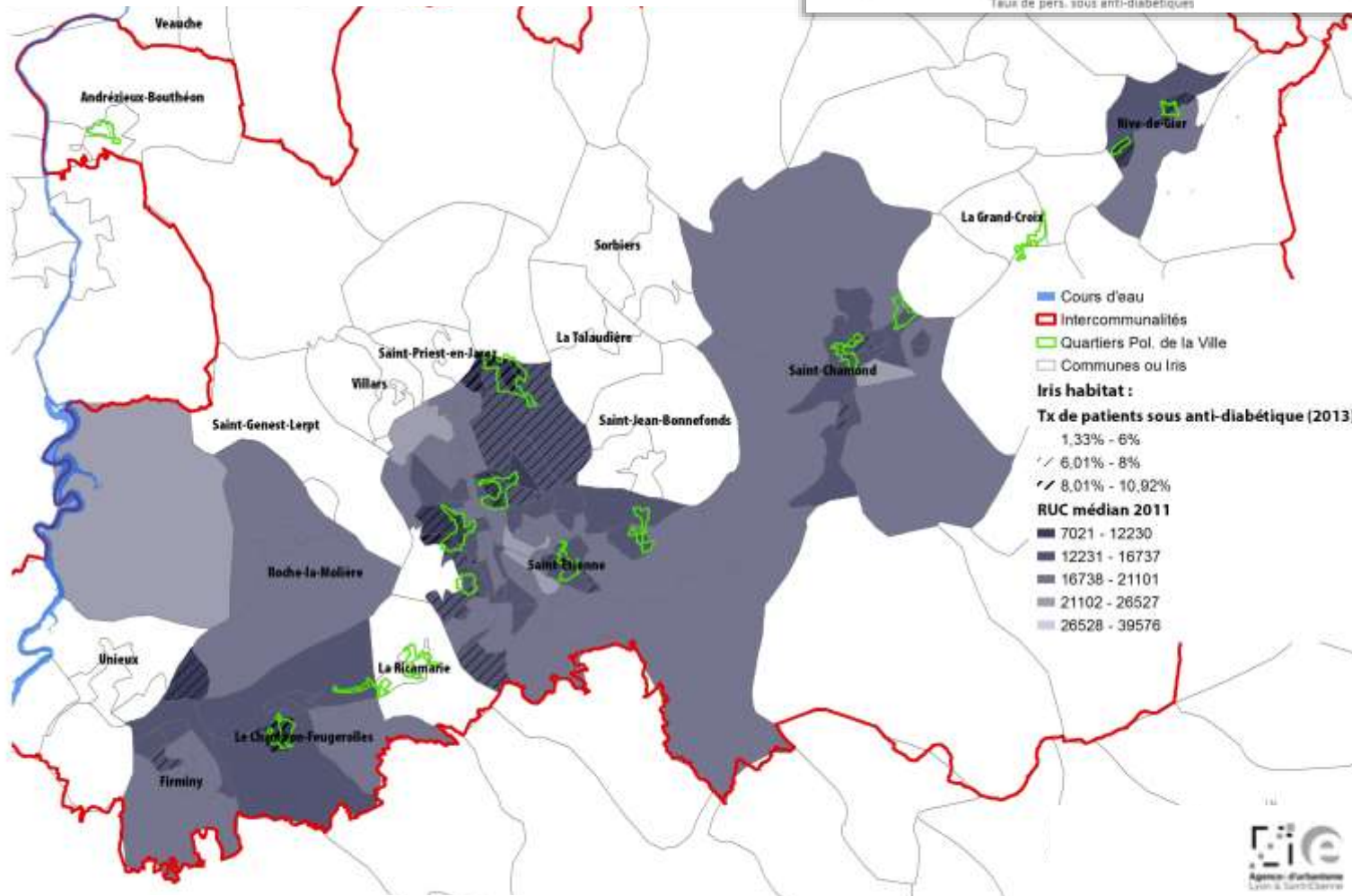
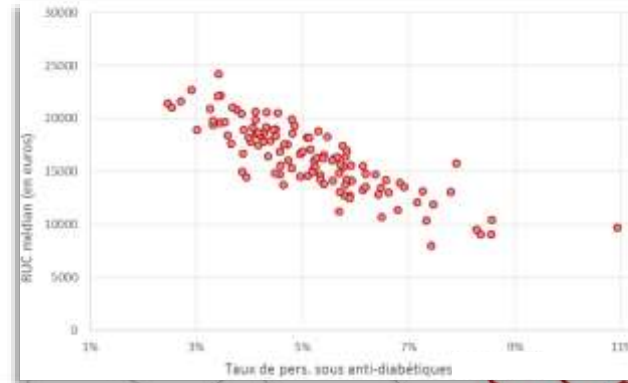
Ces quartiers sont depuis longtemps des territoires prioritaires de la politique de la ville.

Revenus médians par unité de consommation et diabète Iris de la Métropole de Lyon



Saint-Etienne Métropole : un ensemble plus homogène avec des Iris modestes

Revenus médians par unité de consommation et diabète Iris de Saint-Etienne Métropole



Saint-Etienne Métropole est aussi une agglomération présentant des disparités socio-spatiales, mais dans une moindre mesure : parmi les 117 Iris « habitat », l'Iris le plus pauvre (« Beaubrun ») a un RUC médian trois fois inférieur à l'Iris le plus riche (« Saint-Victor »).

A nouveau, les quartiers les plus touchés par le diabète sont marqués par la précarité financière :

- ▶ le Quartier politique de la ville (QPV) de Montreynaud à Saint-Etienne : Chabrier Forum (10,9% et 9 000 euros), Gounod (8,3% et 9 000 euros) et Saint-Saëns (8,3% et 9 400 euros)
- ▶ la Romière au Chambon-Feugerolles : « Zone-Zus » (8,6% et 10 400 euros)
- ▶ le QPV de Tarentaise Beaubrun à Saint-Etienne : Séverine (8,5% et 9 000 euros), Beaubrun (7,4% et 8 000 euros)
- ▶ les QPV « Quartiers Sud Est » à Saint-Etienne, « Centre-ville » à Rive-de-Gier.

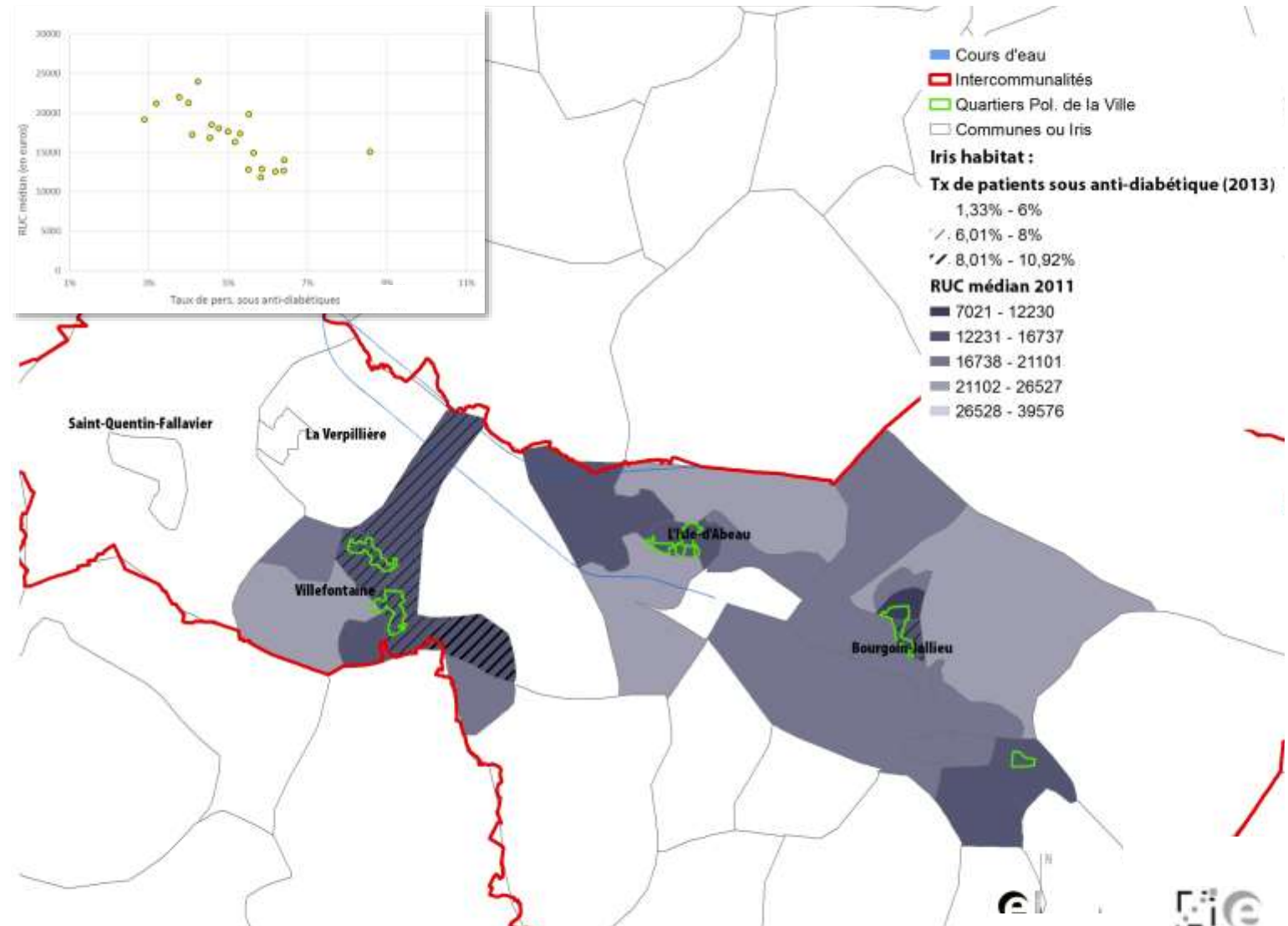
Porte de l'Isère : un ensemble homogène, une situation moyenne

Revenus médians par unité de consommation et diabète. Iris de la Communauté d'agglomération Porte de l'Isère

La Communauté d'agglomération Porte de l'Isère présente un ensemble de 21 Iris « habitat » relativement **homogènes** du point de vue des revenus. L'Iris le plus riche (24 000 euros) a un RUC médian seulement deux fois plus élevé que l'Iris le plus pauvre (11 800 euros).

Concernant les patients diabétiques, le seul taux très élevé concerne l'Iris des « Fougères » situé à Villefontaine, avec 8,6% de personnes sous traitement mais présentant un RUC médian de 15 000 euros. Cet Iris n'est pas concerné par le Contrat de Ville 2015-2020.

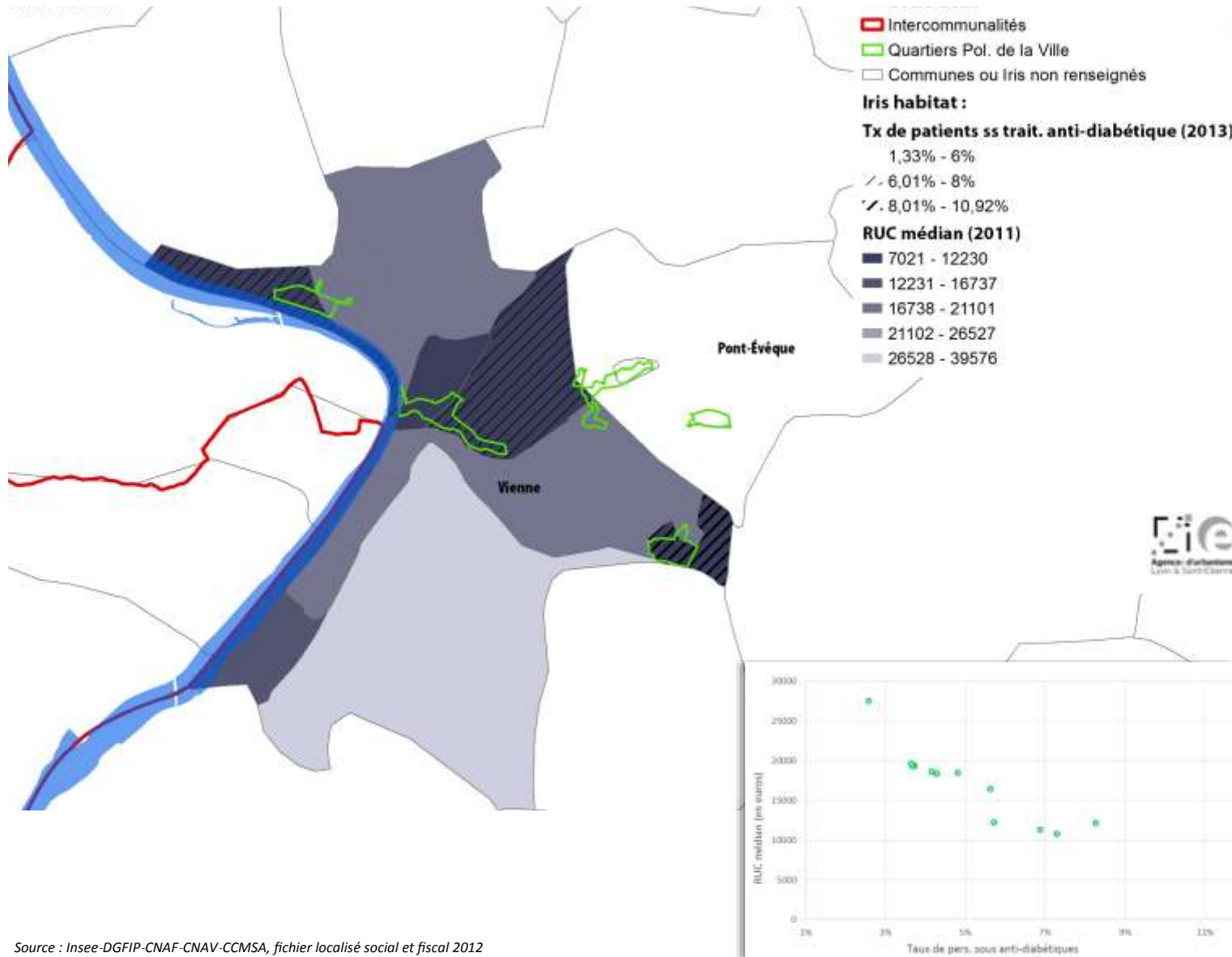
Les Iris les moins aisés (11 800 à 14 000 euros), la plupart concernés par la politique de la ville (QPV Les Roches, Saint-Hubert, Champfleuri) présentent des taux de personnes sous traitement allant de 5,8 à 6,4%.



Source: Insee-DGFIP-CNAF-CNAV-CCMSA, fichier localisé social et fiscal 2012

ViennAgglo : peu d'Iris mais des inégalités

Revenus médians par unité de consommation et diabète. Iris de la Communauté d'agglomération ViennAgglo



Vienne est la seule commune de ViennAgglo qui soit découpée en Iris. Ceux-ci, au nombre de 12, sont **plutôt disparates** avec un rapport de 2,5 entre l'Iris le plus riche (27 500 euros) et l'Iris le plus pauvre (10 800 euros).

Trois Iris affichent des taux élevés de patients sous traitement anti-diabétique, à commencer par l'Iris « Malissol » : 8,3% et 12 200 euros, suivi des Iris « Grand-Estressin » (7,3% et 10 800 euros) et « Vallée de Gère » (6,9% et 11 300 euros).

Ces trois IRIS sont concernés par le Contrat de Ville 2015-2020 (QPV Malissol, Vallée de Gère et Estressin).

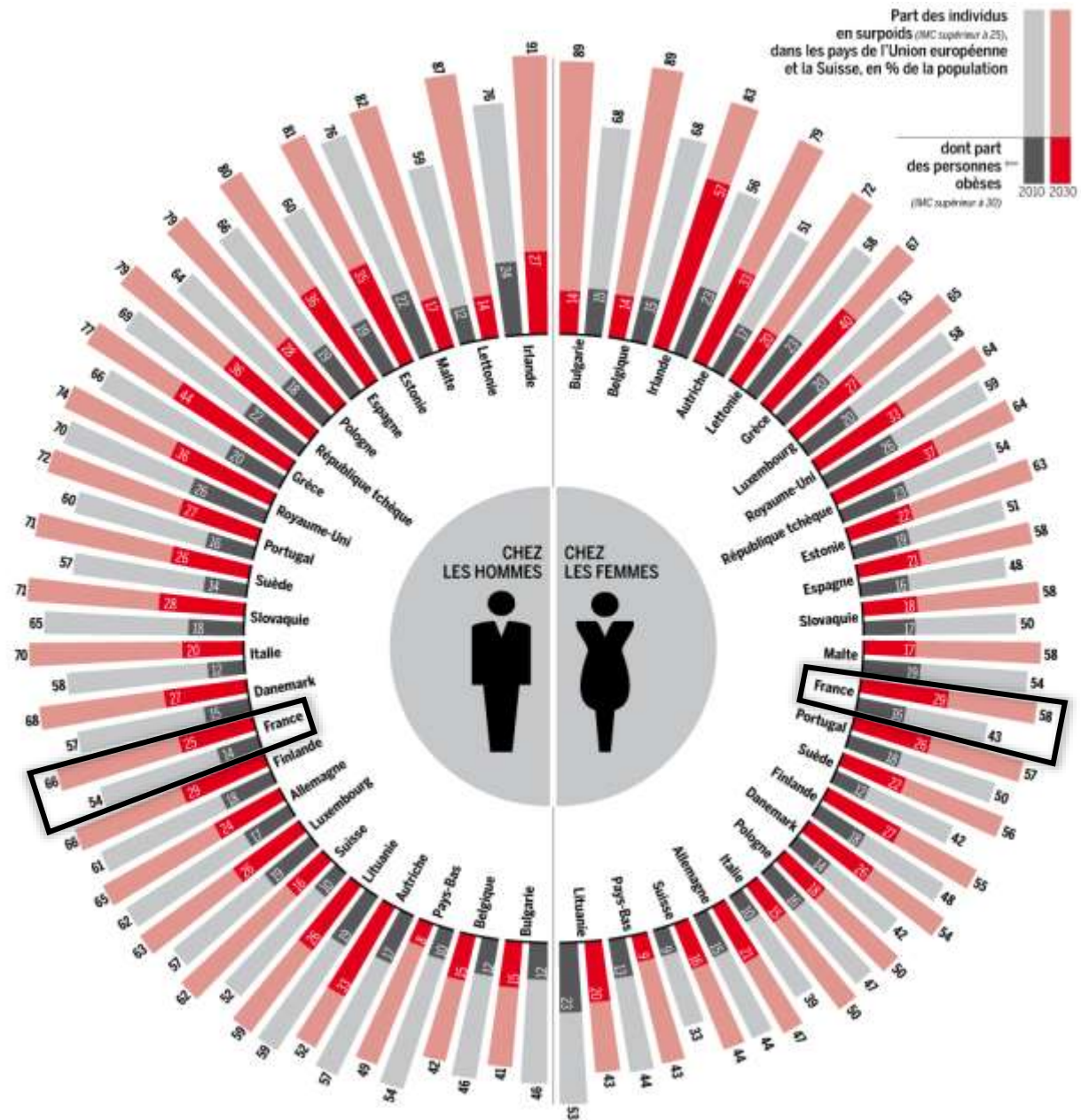
Source : Insee-DGFIP-CNAF-CNAV-CCMSA, fichier localisé social et fiscal 2012

En 2030, un quart de la population française serait obèse, les deux tiers en surpoids

En raison de divers facteurs culturels et sociaux (cf. Axe 1), la France est relativement peu touchée par l'obésité.

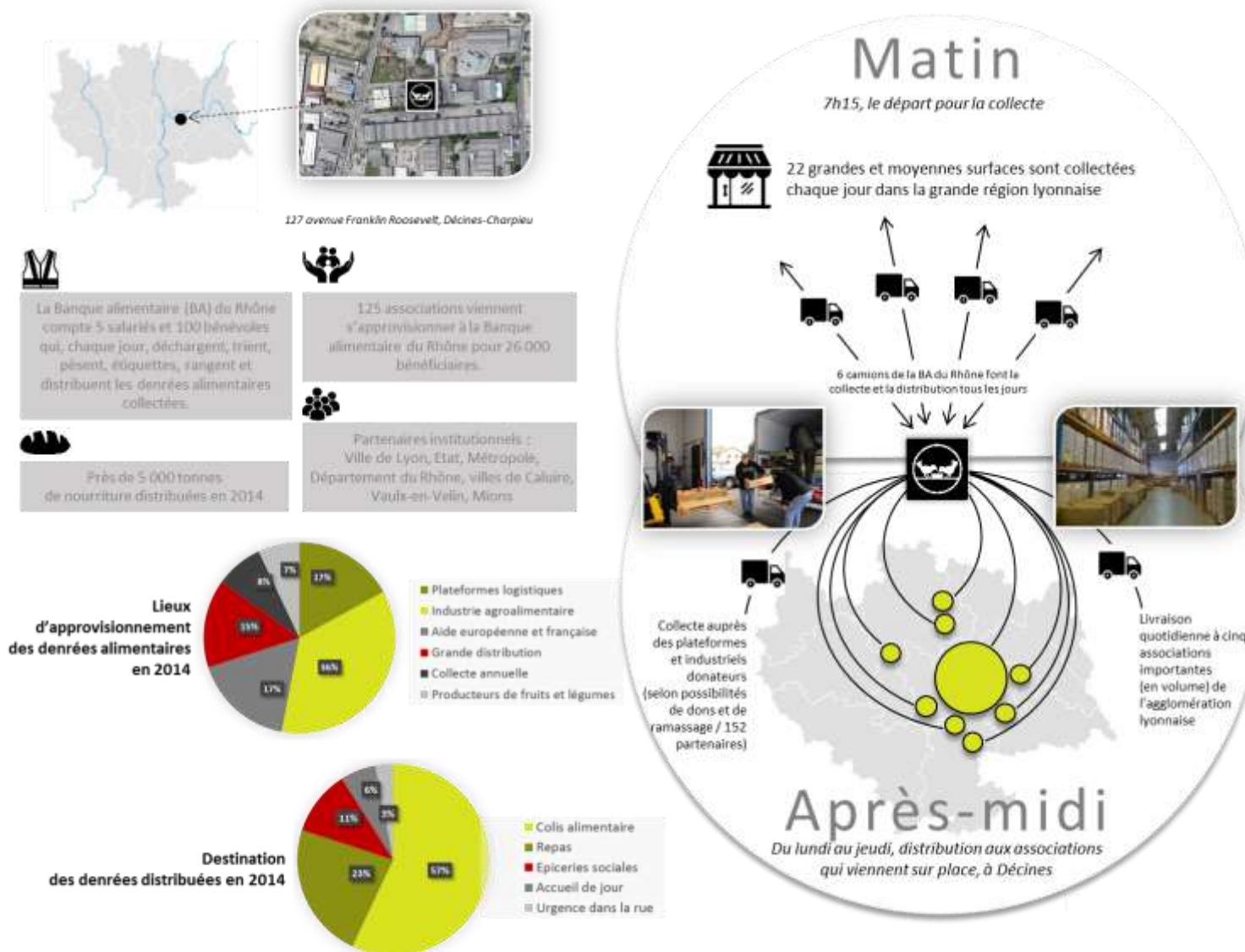
Le surpoids concerne pour autant 54 % des hommes et 43 % des femmes. Surtout, les projections à 2030 prévoient une augmentation de la prévalence du surpoids à 66 % pour les hommes et 58 % pour les femmes, et de l'obésité à 25 % pour les hommes et 29 % pour les femmes.

Bien que globalement moins touchées par le surpoids en France, les femmes sont plus touchées que les hommes par l'obésité et son augmentation.



Source : UK Health forum pour l'OMS. Infographie : Le Monde

Quand l'initiative citoyenne vient au secours des personnes les plus fragiles : une journée à la banque alimentaire du Rhône



« Le 13 mars 1984, le journal La Croix publiait une tribune intitulée « *J'ai faim* », écrite par Sœur Cécile Bigo, dénonçant le scandale de la pauvreté qui cohabite avec le gaspillage de denrées alimentaires. « *Quelle est la personne de génie qui surgira et aura assez d'astuce pour mettre en place, avec d'autres, le procédé de récupération rapide et efficace des aliments avant qu'ils ne soient jetés dans nos poubelles ?* ».

Le 20 juin 1984, cinq associations (l'Armée du Salut, Emmaüs, le Secours Catholique, le Centre d'action sociale protestant et l'Entraide d'Auteuil) créent la « Banque alimentaire de Paris et de l'Île-de-France pour la lutte contre la faim », sur le modèle des Food Banks américaines.

La Banque alimentaire du Rhône est née, en 1986, sous l'impulsion de l'Armée du Salut, avec l'appui, entre autre, des Petits Frères des Pauvres, des équipes Saint-Vincent, de Notre Dame des Sans abris. »

Sources : Banque alimentaire du Rhône

Source : entretien avec Madame Gaidier, chargée de la communication et du partenariat à la Banque alimentaire du Rhône. Crédits photos : Google Earth, BA69 et Agence d'urbanisme de Lyon

Les jardins de Lucie : un projet maraîcher pour reprendre pied dans la vie



- 15,6 ETP* en insertion.
- Contrats de 4 à 24 mois (24 à 30 heures par semaine)
- 96% des personnes en insertion viennent de Saint-Fons, Vénissieux et Feyzin.
- Un système de ramassage en car organisé depuis ces communes pour rejoindre le jardin.
- 40% à 60% des jardiniers en insertion retrouvent un emploi.
- Un psychologue vient aux jardins toutes les trois semaines.

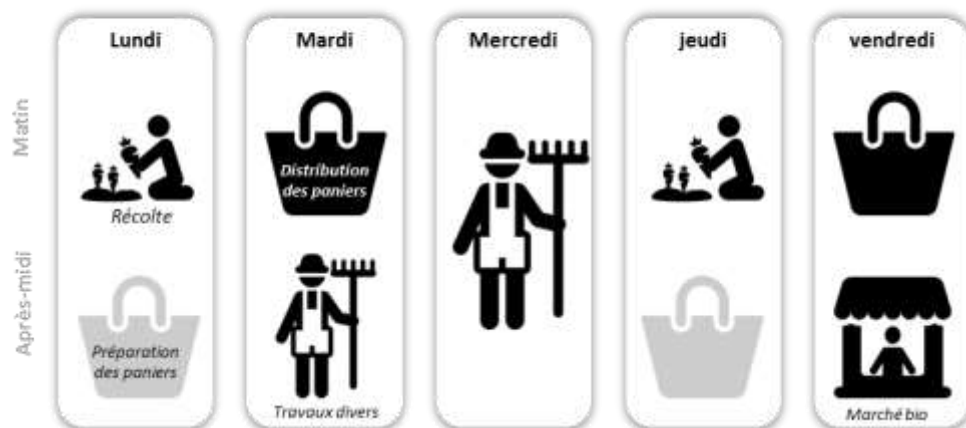


- 7 ha, 700 m² de serre.
- Deux maraîchers bio à temps-plein : un ouvrier-maraîcher et un chef des cultures.
- 45 variétés de légumes.
- Suivi technique par l'ARDAB (Agriculteurs bio du Rhône et de la Loire) et les Jardins de Cocagne.
- Distribution de paniers aux adhérents-consommateurs.
- 89% des ventes en panier (420 familles adhérentes) et 11% des ventes en demi-gros (Biocoop).



Source : entretien avec Muriel Verdone, directrice des Jardins de Lucie et référente régionale des Jardins de Cocagne

Un semaine aux Jardins...



** Inauguration d'un atelier-cuisine à l'automne 2015 : *la fabrique de Lucie – De la graine à l'assiette*

Objectifs :

- Prestation de transformation (travail à façon) pour des exploitants en bio situés maximum à 80 km des Jardins de Lucie (70% de l'activité de l'atelier)
- Confection de bocaux, légumes prêts à manger, atelier cuisine (30% de l'activité de l'atelier)

Pourquoi est-ce une activité intéressante dans le champ de l'insertion ?



- *Apprentissage de gestes simples et précis*
- *Etre dehors, au contact des éléments, du chaud comme du froid*
- *Au cœur d'une problématique qui est « se nourrir » donc le sentiment d'être indispensable*



Les jardins de Lucie - Source : Agence d'urbanisme de Lyon

Axe 3

Ce qu'il faut retenir

- En moyenne, les ménages les plus pauvres dépensent 4 euros par jour et par personne pour se nourrir.
- L'alimentation : une dépense vitale contrainte quand on a des bas revenus. Un poste de dépense qui prend une place importante dans le budget des ménages les plus modestes mais qui, en valeur, reste minime et qui ne permet pas des achats qualitatifs.
- Si ces personnes se retrouvent dans les grandes agglomérations urbaines, où le coût de la vie est plus élevé, elles doivent en plus faire face à une « concurrence » importante avec la part du budget consacré par exemple au logement. Le budget alimentation s'en voit alors d'autant plus contraint. Dans les territoires ruraux ou périurbains, c'est le budget affecté aux déplacements qui peut venir limiter le budget alimentaire.
- Dans le territoire de l'aire métropolitaine lyonnaise, une très forte corrélation entre niveaux de ressources et pathologies liées à l'alimentation (diabète en l'occurrence) apparaît. Le lien précarité/alimentation/santé semble établi. Les secteurs les plus touchés sont le calque de la Géographie prioritaire.
- Des initiatives citoyennes se développent, en complémentarité aux politiques sociales existantes. La question d'une politique alimentaire pour tous reste néanmoins posée.





Plateau de Maraichers, Caluire - Source : Agence d'urbanisme de Lyon

Axe 4

Les besoins nutritionnels et la production agricole

Quels sont les besoins nutritionnels d'un individu ? Rapportés à une population donnée, combien d'hectares agricoles ces besoins représentent-ils ? La « ferme de l'aire métropolitaine » est-elle en capacité de couvrir ces besoins ?

La démarche de calcul mise en place à l'occasion de l'étude du système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise, reproductible à diverses échelles du territoire, n'est pas une fin en soi : elle a comme principal intérêt de faire le lien entre un territoire, sa production agricole et sa population.

Avec Métro'vore et Agri'maths, les deux mascottes nées de ces travaux, mesurer l'équation entre un bassin de consommation et un bassin de production agricole devient possible, dans l'objectif de mieux comprendre les enjeux de réduction de la dépendance alimentaire d'un territoire.

*Je suis Métro'vore,
capable de calculer les
besoins nutritionnels
de la population*

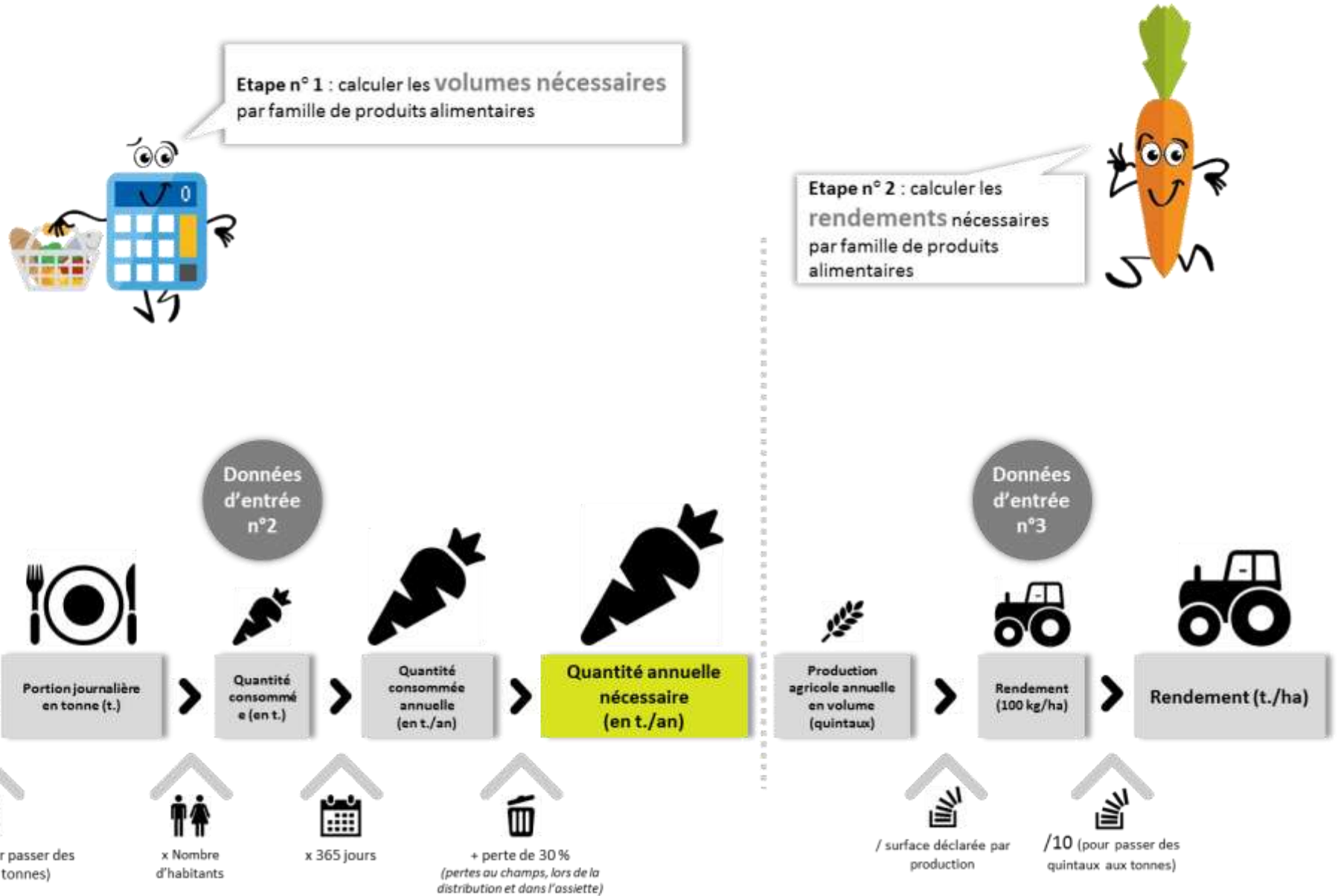


*Moi c'est Agri'maths,
doué pour mesurer
les rendements agricoles*



Le calcul de la capacité nourricière du territoire

Une méthode basée sur des recommandations nutritionnelles et non sur le panier moyen



Etape n° 3 : calculer les **surfaces agricoles nécessaires** par famille d'aliments et les comparer aux **surfaces agricoles cultivées** dans le territoire



Largement inspirée des travaux conduits dans l'agglomération rennaise, l'approche retenue pour cette étude a pour objectif de mesurer la capacité nourricière de l'aire métropolitaine lyonnaise.

En arrière-plan, la question de vulnérabilité alimentaire est posée.

Données d'entrée n°1 : les recommandations nutritionnelles par famille d'aliments (par jour et par personne)

La première étape pour calculer la capacité nourricière d'un territoire nécessite de connaître les besoins nutritionnels pour un individu et par famille d'aliments.

L'on obtient des quantités journalières, exprimées en grammes, qui seront ensuite annualisées puis ramenées au nombre d'habitants.

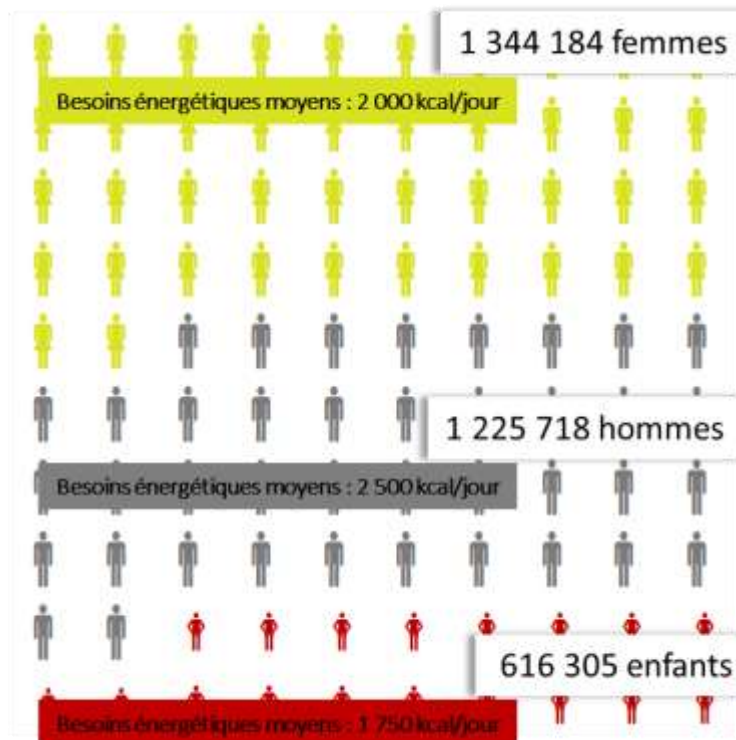
Les valeurs présentées ci-contre sont des recommandations et non des besoins (le cas échéant, les portions de viandes, poissons, œufs et produits laitiers seraient plus basses).

S'il ne s'agit donc pas de consommation avérée, ces valeurs tiennent compte pour partie des habitudes alimentaires. Les spécificités liées aux appartenances religieuses ou à des régimes alimentaires particuliers n'ont pas été prises en compte dans le calcul.

LEGUMES 	325 g	MATIERES GRASSES 	40 g
FRUITS 	375 g <i>Y compris agrumes et fruits tropicaux.</i>	PRODUITS LAITIERS 	500 ml
FECULENTS ET CEREALES 	150 g de pommes de terre et 320 g de céréales (dont pain)	VIANDES, VOLAILLE, POISSON, OEUFS 	150 g

Source : Plan national Nutrition et Santé, et échanges avec la nutritionniste de la Métropole de Lyon

Données d'entrée n°2 : la population



Source : Insee 2011

Plus un territoire est peuplé plus il devrait compter d'espaces agricoles pour subvenir aux besoins alimentaires de sa population. Le principe de ceinture maraîchère, qui a accompagné le développement des villes européennes répond en grande partie à cette logique d'équilibre entre ressources et démographie.

A l'heure où la croissance de la population reste forte (0,8% par an en moyenne entre 2006 et 2011 pour l'ensemble de l'aire métropolitaine, contre 0,5% à l'échelle nationale) la question de l'artificialisation des espaces agricoles revêt une importance toute particulière.

La problématique est d'autant plus préoccupante si l'on regarde vers l'avenir : 500 000 habitants supplémentaires devraient être accueillis dans le territoire d'ici 2040. Quels espaces agricoles pour subvenir à leurs besoins ?

Données d'entrée n°3 : les rendements agricoles locaux







Ce sont les rendements moyens des départements de l'Ain, de l'Isère, de la Loire, du Rhône, de la Drôme et de l'Ardèche (source Agreste) qui ont été pris en compte pour le calcul des surfaces nécessaires en légumes, fruits, pommes de terre et céréales.

Les calculs concernant la production de lait, de viande, de volailles et d'œufs sont plus complexes à établir que pour les familles d'aliments ci-dessus.

En effet, comptabiliser les surfaces agricoles nécessaires pour produire un kilo de viande, un œuf ou un litre de lait nécessite de connaître la composition de l'alimentation animale mais aussi les conditions de production (nombre d'années productives, type d'élevage, type de produits, etc.).

Pour ce qui concerne le lait et la viande bovine, ces données d'entrée ont été travaillées avec l'**institut de l'élevage**.

Pour ce qui concerne la viande ovine, caprine, porcine, la volaille et les œufs, ce sont les valeurs produites dans le cadre des **travaux rennais** qui ont été retenues, considérant que les exploitations présentes en Rhône-Alpes pratiquent des conditions d'élevage proches de celles observées en Bretagne (ce qui n'est pas le cas pour l'élevage laitier et bovin).

LEGUMES		Légumes feuillus à tige	275 quintaux/ha
		Légumes cultivés pour le fruit	450 quintaux/ha
		Racines, bulbes, tubercules	275 quintaux/ha
FRUITS		Fruits à noyau	100 quintaux/ha
		Fruits à pépins	300 quintaux/ha
		Baies	100 quintaux/ha
		Raisins	75 quintaux/ha
		Fraises	180 quintaux/ha
FECULENTS ET CEREALES		Pommes de terre	250 quintaux/ha
		Céréales	75 quintaux/ha
		Légumes secs	10 quintaux/ha
MATIERES GRASSES		Oléagineux	Couvert par la production pour l'alimentation animale
PRODUITS LAITIERS		Lait	Pour une tonne de lait : <ul style="list-style-type: none"> • 0,01 ha de surfaces en céréales • 0,04 ha de surfaces en oléoprotéagineux • 0,13 ha de surfaces en herbes • 0,03 ha de surfaces en maïs-fourrage
		Viande bovine	Pour une tonne de viande bovine : <ul style="list-style-type: none"> • 0,33 ha de surfaces en céréales • 0,86 ha de surfaces en oléoprotéagineux • 5,55 ha de surfaces en herbes • 0,44 ha de surfaces en maïs-fourrage
		Viande ovine ou caprine	Pour une tonne de viande ovine ou caprine : <ul style="list-style-type: none"> • 0,54 ha de surfaces en céréales • 0,23 ha de surfaces en oléoprotéagineux • 6,86 ha de surfaces en herbes
		Viande porcine	Pour une tonne de viande porcine : <ul style="list-style-type: none"> • 0,40 ha de surfaces en céréales • 0,58 ha de surfaces en oléoprotéagineux
VIANDES, VOLAILLE, OEUFS		Volaille	Pour une tonne de volaille : <ul style="list-style-type: none"> • 0,16 ha de surfaces en céréales • 0,30 ha de surfaces en oléoprotéagineux
		Œufs	Pour une tonne d'œufs : <ul style="list-style-type: none"> • 0,25 ha de surfaces en céréales • 0,48 ha de surfaces en oléoprotéagineux

Selon une approche purement théorique, les surfaces agricoles de l'aire métropolitaine lyonnaise ne suffiraient pas à nourrir la population du territoire



783 000 hectares

sont nécessaires pour nourrir la population de l'aire métropolitaine de Lyon et de Saint-Etienne dont :



Soit $\approx 2\,500\text{ m}^2$ par habitant

15 000 hectares	12 000 hectares	119 000 hectares	0	229 000 hectares*	408 000 hectares*
pour la production de légumes	pour la production de fruits Hors 380 000 t. d'agrumes et fruits tropicaux au regard des consommations actuelles	pour la production de pommes de terre et de céréales hors alimentation animale	La production de matière grasse végétale est couverte par la production pour l'alimentation animale (tourteau)	pour la production de lait	pour la production de viande, de volaille et d'œufs hors production de viande issus des troupeaux laitiers

Surfaces nécessaires : 783 000 hectares

- 15 000 hectares de légumes
- 12 000 hectares de fruits
- 9 000 hectares de plantes industrielles (pommes de terre)
- 192 000 hectares en céréales
- 146 000 hectares en oléoprotéagineux
- 358 000 hectares en herbes
- 50 000 hectares de maïs-fourrage

> 550 000 hectares de SAU en 2010 dont :

- > 2 700 hectares de légumes
- > 7 000 hectares de fruits
- > 300 hectares de plantes industrielles (pommes de terre)
- > 155 000 hectares en céréales
- > 24 000 hectares en oléoprotéagineux
- > 303 000 hectares en herbes
- > 28 000 hectares de maïs-fourrage



45 000 tonnes de poissons, crustacés et fruits de mer

> 6 400 tonnes** de production rhônalpine actuelle

* Surfaces de pâtures, fourrages, céréales et oléoprotéagineux pour l'alimentation animale.

** 3 200 t. Issues de 40 fermes aquacoles, 800 t. issues de la pêche en lacs alpins et 2 400 t. issues des 14 000 ha d'étangs exploités.

Résultat de la démarche pour chaque territoire de Scot de l'aire métropolitaine lyonnaise

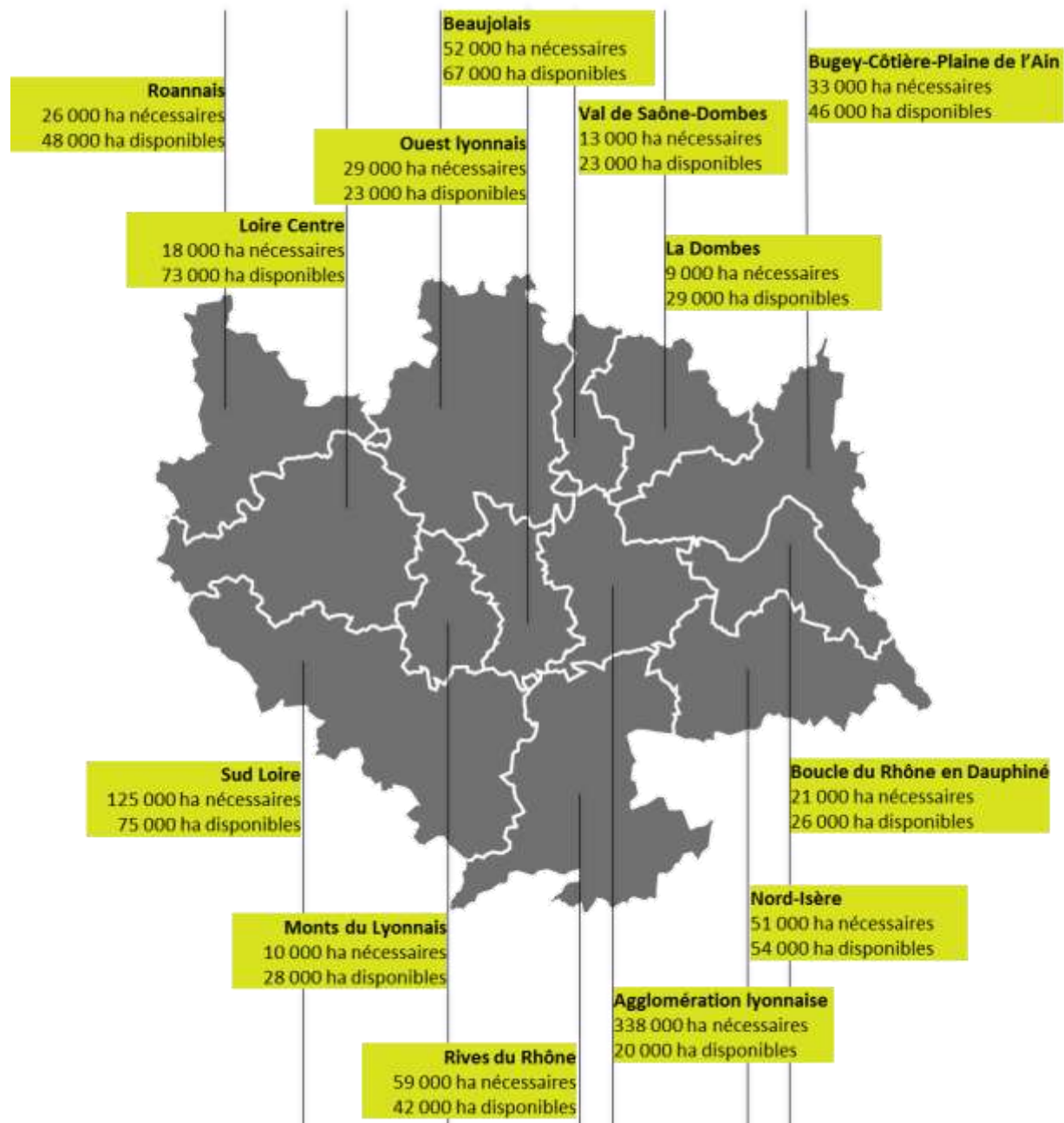
La moyenne de 2 500 m² d'espaces agricoles par habitant est une valeur qui peut s'appliquer dans l'ensemble du territoire de l'aire métropolitaine lyonnaise. Les variables qui sont dès lors modulables à l'échelle de chaque territoire sont le nombre d'habitants et la Surface agricole utile (SAU). Il est également possible de préciser, aussi bien en termes de besoin que d'offre, les surfaces par grandes familles de produits alimentaires et par productions agricoles.

À l'échelle des treize syndicats mixtes de Scot de l'aire métropolitaine, neuf de ces treize entités apparaissent en capacité de nourrir la population qui y réside. Attention, ce calcul n'entre pas dans le détail des productions agricoles que l'on trouve dans chacun des secteurs.

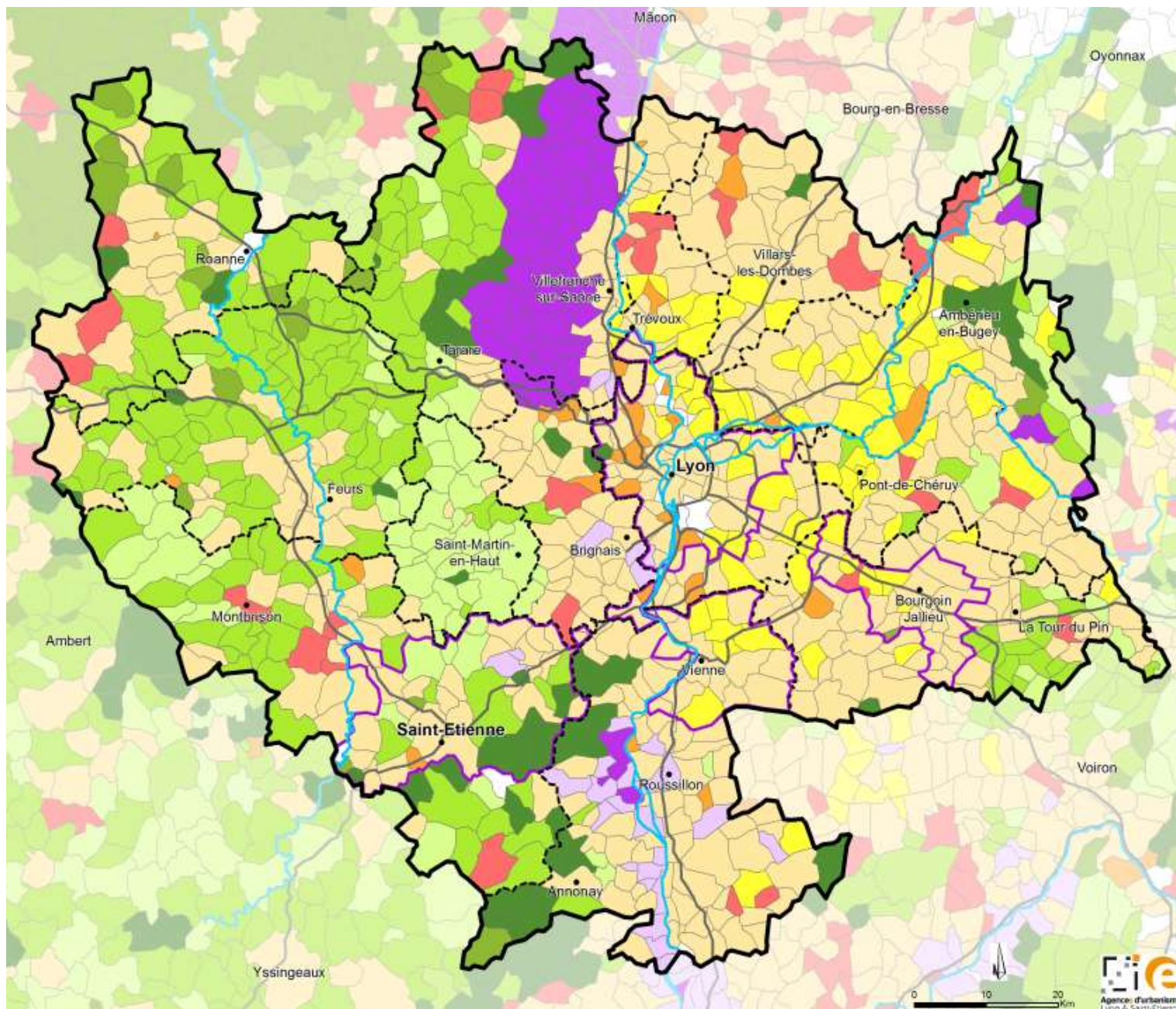
Pour certains territoires, très agricoles et peu peuplés, les productions locales pourraient couvrir très largement les besoins des habitants.

C'est le cas notamment du territoire Loire Centre (plus de 400 % des besoins couverts), de la Dombes (318 %), du Val de Saône-Dombes (172 %), du Roannais (183 %) et des Monts du Lyonnais (287 %).

Dans les territoires urbains ou périurbains de l'aire métropolitaine lyonnaise, on observe un ratio besoin/offre déficitaire : Rives du Rhône (71%), Ouest lyonnais (78%), Sud Loire (60%) et bien entendu l'agglomération lyonnaise qui ne pourrait satisfaire que 6% des besoins de sa population.



553 264 hectares de surface agricole utile et une grande diversité de productions



En matière de productions agricoles, la force de l'aire métropolitaine lyonnaise repose sur sa grande diversité. Malgré quelques spécificités géographiques marquées (élevage à l'ouest ou sur les reliefs, grandes cultures à l'est ou dans les plaines, vignoble dans le Beaujolais et la côte du Rhône, arboriculture dans la vallée du Rhône), l'ensemble des cultures y est en effet représenté.

Cette situation confère au territoire une certaine robustesse face à des crises de filières, d'autant plus que de nombreuses appellations (en particulier viticoles et fromagères mais aussi pour la viande charollaise ou la noix de Grenoble) viennent reconnaître la qualité des productions et accompagnent leur valorisation.

Ces terroirs constituent ainsi de véritables « paysages alimentaires » qui invitent les consommateurs à s'y identifier et à s'y rattacher.

Orientations technico-économiques des exploitations

- Bovins lait
- Bovins mixte
- Bovins viande
- Grandes cultures
- Fruits et autres cultures permanentes
- Maraîchage et horticulture
- Ovins et caprins et autres herbivores
- Polyculture et polyélevage
- Elevage hors-sol
- Viticulture

La grande région Auvergne - Rhône-Alpes : l'échelle de l'autonomie alimentaire ?

Et si la réussite d'un système alimentaire plus coopératif se jouait à l'échelle de la nouvelle grande région Auvergne-Rhône-Alpes ?

C'est en tous cas ce que semble indiquer les résultats de la mesure de la capacité nourricière du territoire. Non seulement les surfaces agricoles actuelles répondent aux besoins des 7,7 millions d'habitants mais elles pourraient également absorber sans mal la croissance de la population.

Bien entendu, la limite de cette approche demeure son caractère théorique et l'effacement total des échanges alimentaires mondiaux. Cette méthode fait ainsi abstraction des échelles d'organisation des industries agro-alimentaires et de la réalité de l'importance, au quotidien, de produits qui ne peuvent être issus du territoire.

En revanche, ces résultats permettent de réinscrire la protection des espaces agricoles dans une logique d'objectif et de succès. Ils témoignent également de l'importance de l'interterritorialité, à l'échelle la plus adaptée, dans la mise en place d'une stratégie alimentaire territoriale.



La consommation de saison, un des leviers de « reconnexion alimentaire »

	légumes frais
	légumes de garde
	fruits de garde
	fruits frais

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Betterave												
Cardon												
Carotte												
Courge												
Epinard												
Navet												
Oignon												
Poireau												
Pomme de terre												
Salsifis												
Endive												
Ail												
Céleri-rave												
Chou												
Kiwi												
Poire												
Pomme												
Salade												
Radis												
Asperge												
Chou-fleur												
Brocolis												
Courgette												
Haricot vert												
Cerise												
Fraise												
Artichaut												
Bette												
Concombre												
Fenouil												
Petit pois												
Abricot												
Figue												
Framboise												
Groseille												
Melon												
Aubergine												
Poivron												
Tomate												
Cassis												
Mûre												
Myrtille												
Pêche												
Prune												
Raisin												
Chataigne												
Noix												

Réalisation : Agence d'urbanisme d'après Corabio, Chambre d'agriculture Rhône-Alpes, calendrier et marchés de la Métropole de Lyon, Produits de saison 73, Conso Rhône-Alpes

Axe 4

Ce qu'il faut retenir

- Si la méthode de calcul de l'autonomie alimentaire n'est pas une finalité, elle a le mérite de poser la question du lien entre le territoire, son agriculture, l'habitant et son alimentation.
- 2 500 m² de surface agricole sont nécessaires, dans l'aire métropolitaine lyonnaise, pour nourrir un habitant (hors poissons et produits tropicaux)
- Cette approche met en lumière l'importance des espaces agricoles et leur confère une valeur nouvelle et prépondérante dans un projet de territoire : lorsque l'on artificialise des terres agricoles, on ampute la capacité d'un territoire à nourrir sa population
- Les principaux leviers pour réduire la dépendance du système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise sont l'évolution du régime alimentaire, la diminutions des pertes alimentaires et l'évolution des modes de production.
- À l'échelle des grandes régions, l'équilibre alimentaire d'un territoire pourrait être trouvé.



Traite des chèvres, Saint-Just-Chaleyssin - Source : Agence d'urbanisme de Lyon

Axe 5

Les entreprises de l'agro-alimentaire et leurs liens au territoire

De l'entreprise artisanale à la firme multinationale, l'objectif de ce cinquième axe est de mesurer l'ancrage territorial de l'agro-alimentaire dans l'aire métropolitaine lyonnaise.

Aux facettes multiples, peu connues et pas toujours visibles, les industries agroalimentaire sont un maillon essentiel du système alimentaire territorial.

Tantôt décriées, parfois suspectées (qualité des produits, valeurs nutritionnelles, bien-être animal, goûts, standardisation) - tout comme la grande distribution d'ailleurs - les en-

treprises de l'agroalimentaire jouent un rôle majeur dans la valorisation des productions agricoles, dans la structuration des filières et dans les dynamiques territoriales qui en découlent pour l'agriculture.

Elles ont aussi vocation à répondre aux besoins des consommateurs dont les exigences en termes de praticité des produits alimentaires, d'accessibilité et de diversité, de sécurité sanitaire et de coûts faibles sont toujours plus nombreuses.

Ces entreprises sont créatrices de besoins nouveaux notamment par la voie de la publicité

et du marketing, en réponse également à l'évolution des modes de vie.

Enfin, c'est un secteur d'activité générateur d'emploi et de débouchés agricoles et ce à toutes les échelles économiques, avec ou sans lien à un bassin de production.

Une des grandes problématiques posée est celle de la possible hybridation, voire recombinaison, des liens entre l'agroalimentaire et la production agricole autour des questions de proximité et de répartition de la valeur ajoutée.

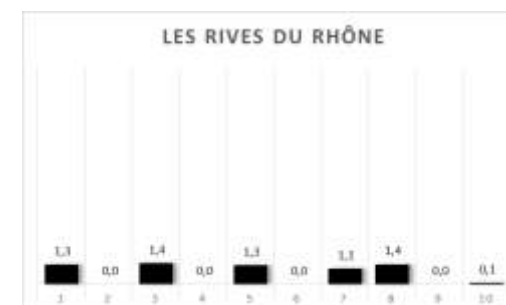
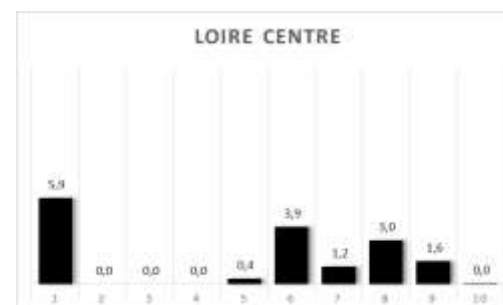
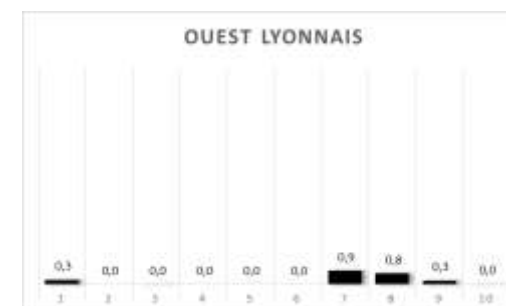
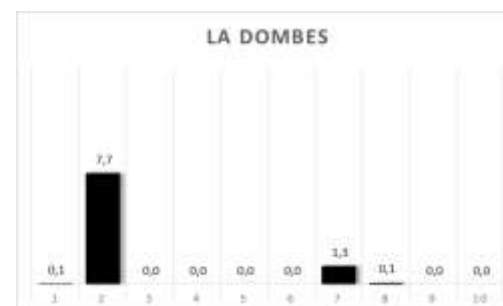
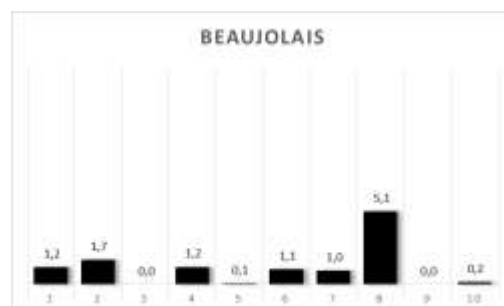
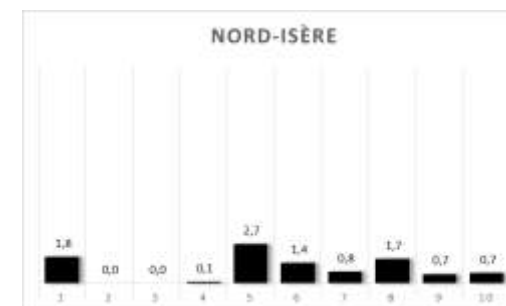
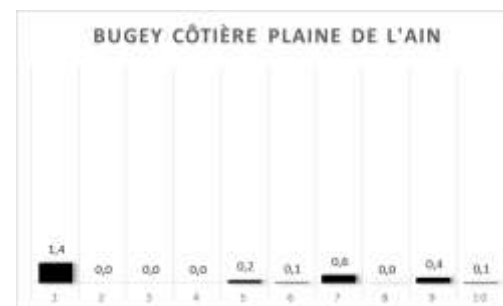
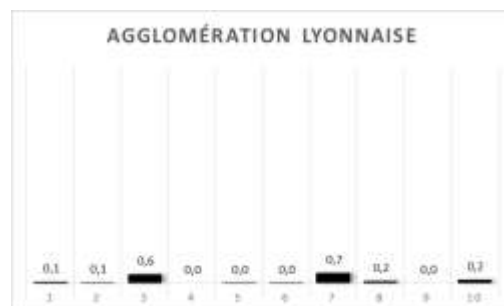
Indice de spécificité de l'emploi salarié privé selon des secteurs d'activité de l'industrie agro-alimentaire (par rapport à la France)

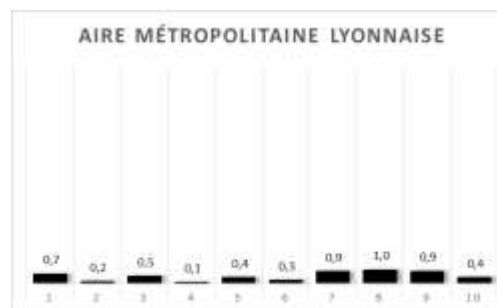
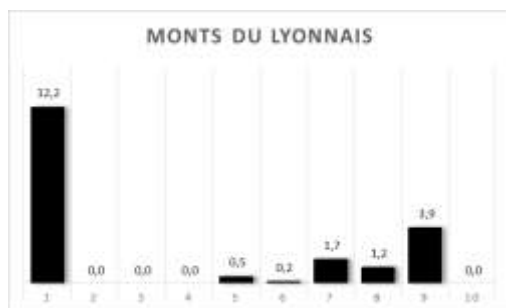
Les entreprises de l'agro-alimentaire emploient plus de 22 000 personnes dans l'aire métropolitaine lyonnaise, soit 2% de l'emploi salarié total du territoire.

Les emplois de l'agro-alimentaire du territoire représentent 37% des emplois de la filière IAA en région Rhône-Alpes-Auvergne et 4% de l'emploi dans l'IAA en France.

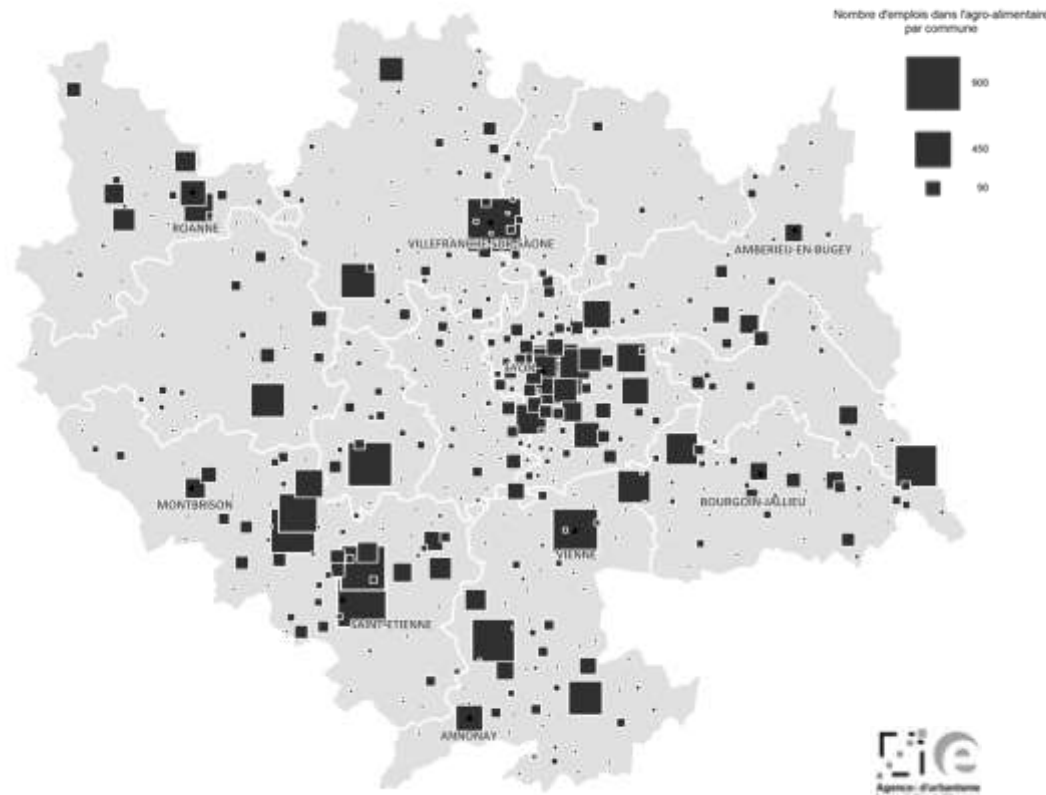
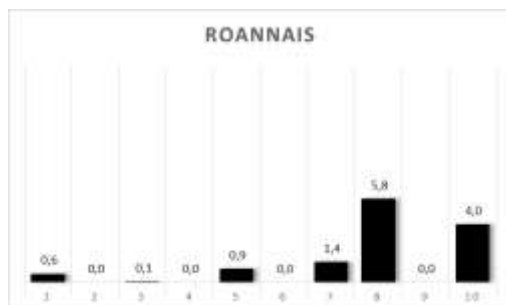
Loire-centre et surtout les Monts du Lyonnais sont les secteurs où cette filière est la plus représentée parmi l'emploi total de chaque territoire (respectivement 5% et 9,2%).

Au sein de la filière agro-alimentaire quelques spécificités se dégagent : la transformation de poisson dans la Dombes, la transformation de la viande dans les Monts du Lyonnais et dans le territoire de Loire-Centre, la fabrication d'aliments pour animaux dans la Boucle du Rhône en Dauphiné.





Les emplois dans l'IAA



1. Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande
2. Transformation et conservation de poissons, de crustacés et de mollusques
3. Transformation et conservation de fruits et de légumes
4. Fabrication d'huiles et graisses végétales et animales
5. Fabrication de produits laitiers
6. Travail des grains ; fabrication de produits amylacés
7. Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires
8. Fabrication d'autres produits alimentaires
9. Fabrication d'aliments pour animaux
10. Fabrication de boissons

Les fleurons* de l'agro-alimentaire dans l'aire métropolitaine lyonnaise

Le territoire de l'aire métropolitaine lyonnaise accueille de nombreux fleurons de l'agro-alimentaire.

Le sud de la Loire apparaît comme un bassin majeur de transformation agro-alimentaire du territoire. L'implantation historique du groupe Casino à Saint-Etienne, autrefois majoritairement achalandé par des filières locales, explique en grande partie la localisation de ces entreprises, qui se sont maintenues malgré des liens moins forts avec la grande enseigne de distribution régionale.

L'Est lyonnais apparaît pour sa part comme un pôle important pour le commerce de gros.

Les filières de la viande, du lait et des céréales sont les plus représentées à travers ses entreprises mais seule une minorité d'entre elles valorisent spécifiquement la provenance régionale de leur production.



* Établissements de plus de 100 salariés de l'industrie agro-alimentaire et du commerce de gros (source : Bureau Van Dijk-Dame 2015)

- 1 BOISSET
- 2 brake
- 3 METRO
Cash & Garry
- 4 Coca-Cola Enterprises
- 5 METRO
Cash & Garry
- 6 NESPRESSO
- 7 distriborg
- 8
- 9 Davigel
- 10 Groupe CASTEL
- 11 PassionFroid
- 12
- 13 PRO & PRO
- 14 TRANS-GOURMET
- 15 DANONE
- 16 SODIAL
- 17 GROUPE DAUPHINOIS
- 18 CARIGEL
- 19 DS

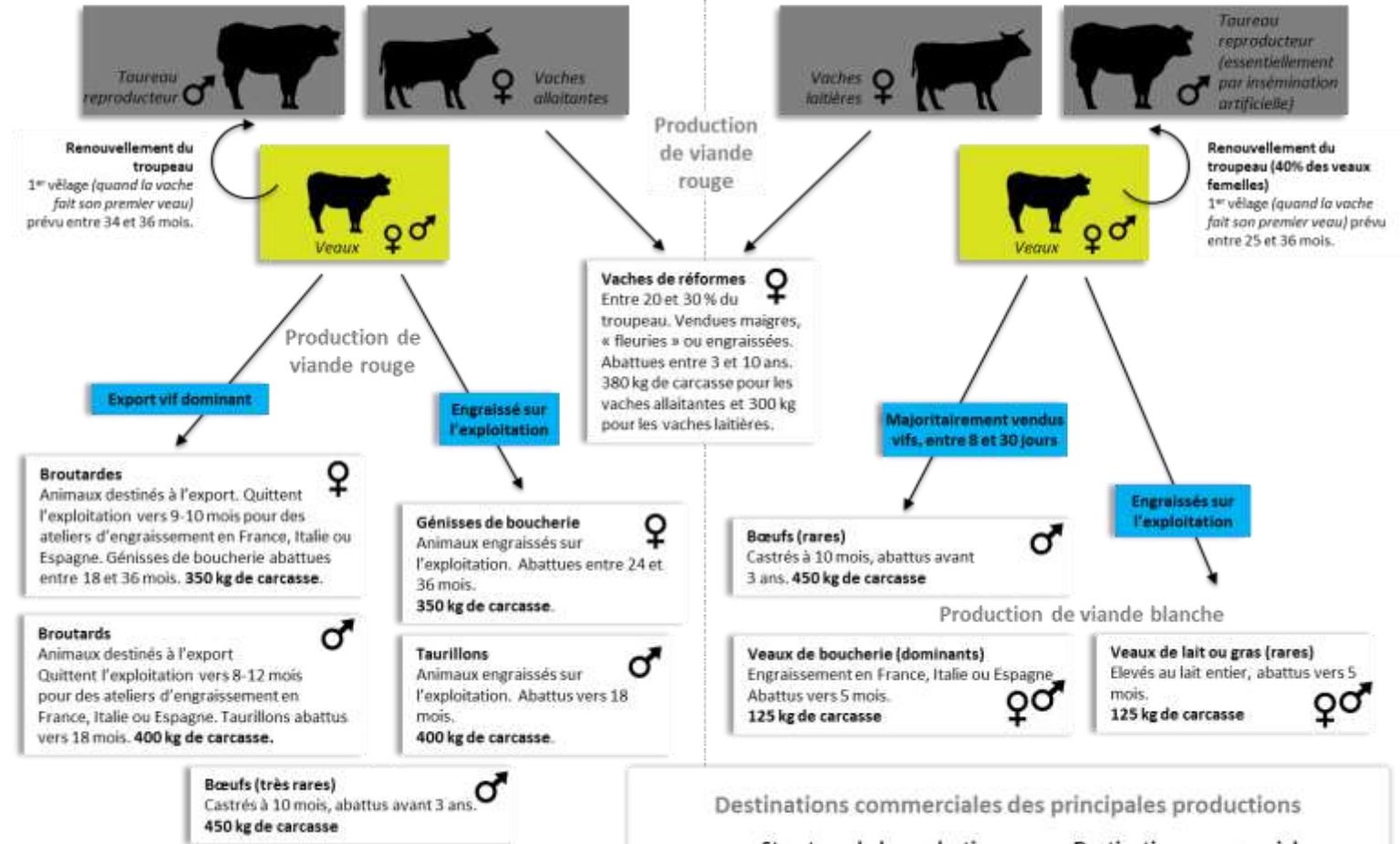
Les marques appartenant à de grands groupes



Une vingtaine d'établissements de l'aire métropolitaine lyonnaise sont rattachés à des groupes internationaux parmi les plus grandes multinationales de l'agroalimentaire.

Troupeaux de vaches allaitantes

La vache allaitante est une vache de race, à viande ou mixte (lait et viande) destinée à l'élevage de veaux pour la production de viande.



Troupeaux de vaches laitières

Une vache laitière est une vache élevée pour produire du lait destiné à la consommation humaine. Les vaches laitières produisent aussi des veaux. L'insémination de la vache se fait en fonction de ses qualités laitières. Le renouvellement du troupeau est assuré par la reproduction des meilleures laitières avec un taureau laitier. Une « mauvaise » laitière sera inséminée avec une race à viande pour donner un veau qui sera valorisé dans la filière viande.

La filière « viande bovine » : une grande diversité des systèmes de production

Des exploitations parfois très spécialisée. Des systèmes « naisseurs », des systèmes « engraisseurs », ou les deux.

Destinations commerciales des principales productions

Structure de la production

Part de chacun des produits dans la production bovine totale - filière viande



Destinations commerciales des principales productions

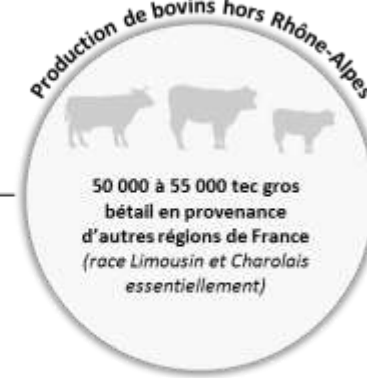
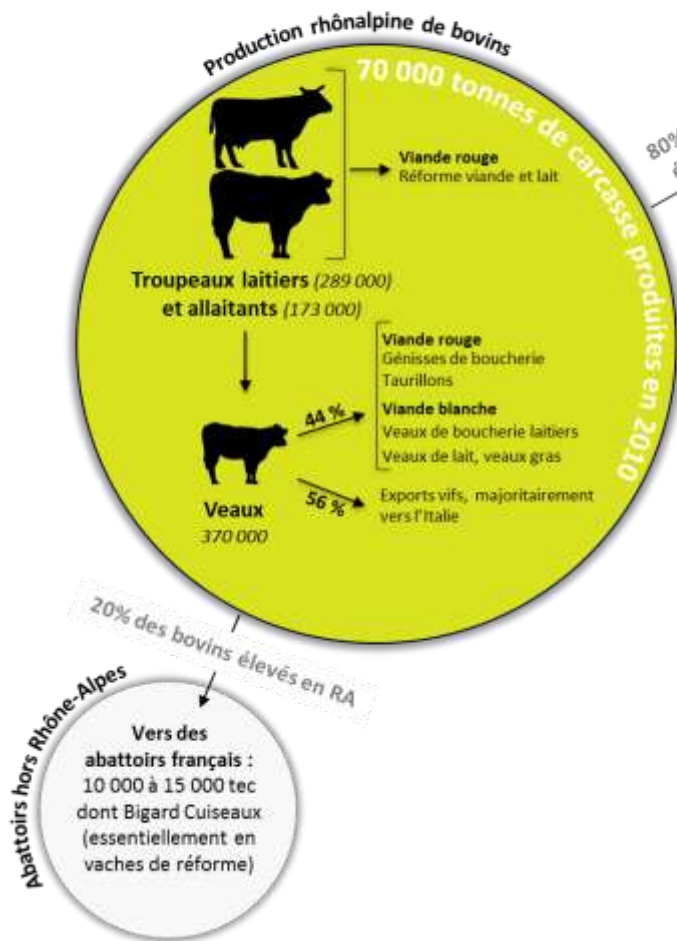
- Surtout GMS, boucherie
- Boucherie, GMS
- Boucherie, GMS
- Restauration hors domicile (réforme laitière), GMS et boucherie (réforme viande)



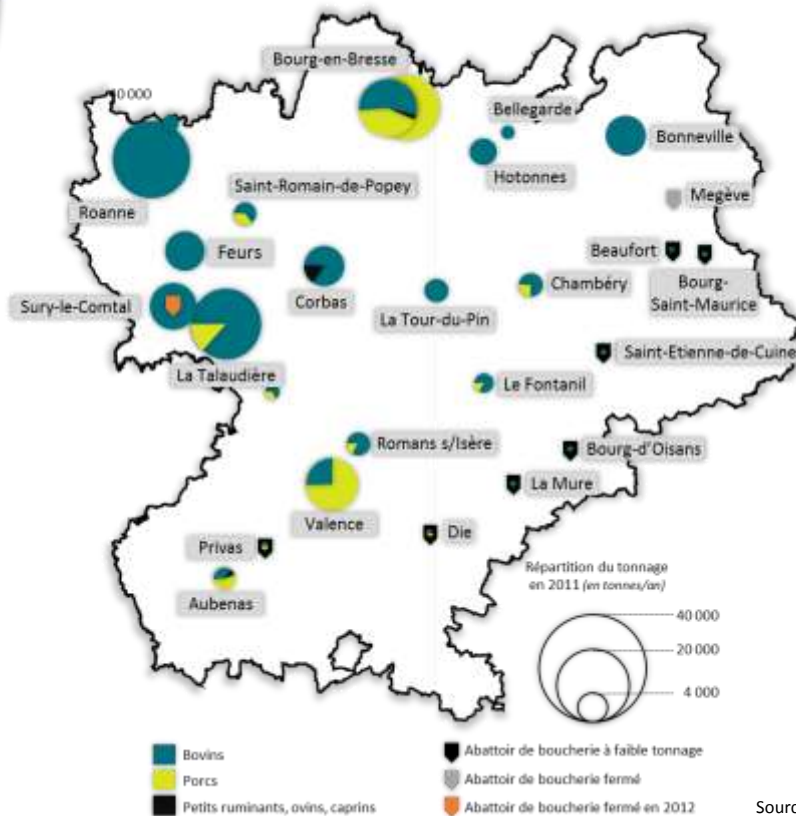
D'après « Synthèse filière viande bovine du Rhône, état des lieux 2010 », Chambre d'agriculture du Rhône

ABATTAGE

ÉLEVAGE



Production 2011 des abattoirs de boucherie



Pour l'aire métropolitaine lyonnaise :

4 650 exploitations spécialisées dans l'élevage bovin (lait, viande ou mixte) sur 256 915 hectares.

478 996 bovins au total sur 6 830 exploitations dont :

- ▶ 111 615 vaches laitières
- ▶ 95 084 vaches allaitantes

* TEC : tonnes équivalent carcasse

D'après « Synthèse filière viande bovine du Rhône, état des lieux 2010 », Chambre d'agriculture du Rhône et Blézat Consulting 2010

Source : d'après DRAAF Rhône-Alpes 2012

Les Robins des champs : une démarche « circuit court » au service d'un projet économique



Source : entretien avec Romain Laliche, Président des Robins des Champs

Visite d'une des plus grandes exploitations maraîchères du Rhône

5 % de la production de salade du département

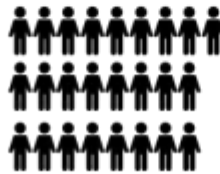
L'explication par l'exemple



3 associés frères et fils



13 salariés présents toute l'année sur l'exploitation



D'avril à novembre, 25 à 30 saisonniers (main-d'œuvre d'origine étrangère), logés dans des bungalows sur l'exploitation

« La vente en gros ou à la grande distribution oblige de produire en quantité. La faible diversification des cultures permet un suivi fin de la productivité »

« Pour la commercialisation, nous nous sommes associés avec une exploitation maraîchère de l'Ain (sans mélange des productions). Cela a permis de salarier un commercial et de sécuriser la clientèle. »



Production maraîchère du Rhône en 2010 :

- 85 exploitations spécialisées en maraîchage
- 638 produisent des légumes sur 1 547 ha
- 57 578 tonnes dont 42 % de salade et 35 % de radis, poireaux, tomates, courges, carottes et courgettes
- Pas plus de 5 exploitations, dans le Rhône, de la dimension de celle présentée ci-contre
- Plus les exploitations sont petites, plus leur production est diversifiée et vendue au détail.

Le fonctionnement de l'exploitation

La production

Une exploitation de 150 ha
Dont 120 ha irrigués
et 1,3 ha sous abris



Ligne de lavage et de conditionnement
Froid humide et traditionnel
Quai de chargement

70 ha de blé, maïs,
tournesol et sorgho
Un prestataire pour la
moisson



80 ha de légumes dont 35 ha
de salade et 45 ha de radis,
épinards, oignons, blettes,
poireaux, navets et cardons

1 200 tonnes de salade par an

Rotations partielles tous les 3 ans

La distribution

Organisation des ventes :

Au téléphone pour les grossistes
Par courriel ou fax avec les centrales d'achat



La veille de la vente : estimation des quantités récoltables

Le matin de la vente : proposition d'un volume et d'un prix ajusté en fonction des ventes de la veille.

Récolte dans la journée en fonction de la réponse



1 semi-remorque et 3 porteurs

60 % vers les centrales d'achat de la grande distribution

Négociations tous les jours en fonction des quantités disponibles. Vente et livraison tous les jours aux centrales d'achats de la région
Un prestataire pour les livraisons hors région

20 % au marché de gros de Corbas sur le carreau des producteurs

Permet une relation de proximité avec grossistes et détaillants

20 % aux grossistes

Une vingtaine de grossistes. Vente 2 fois par semaine à tous les jours. Pour 10 à 15 palettes
1 palette = 600 salades de 400 grammes

Les perspectives

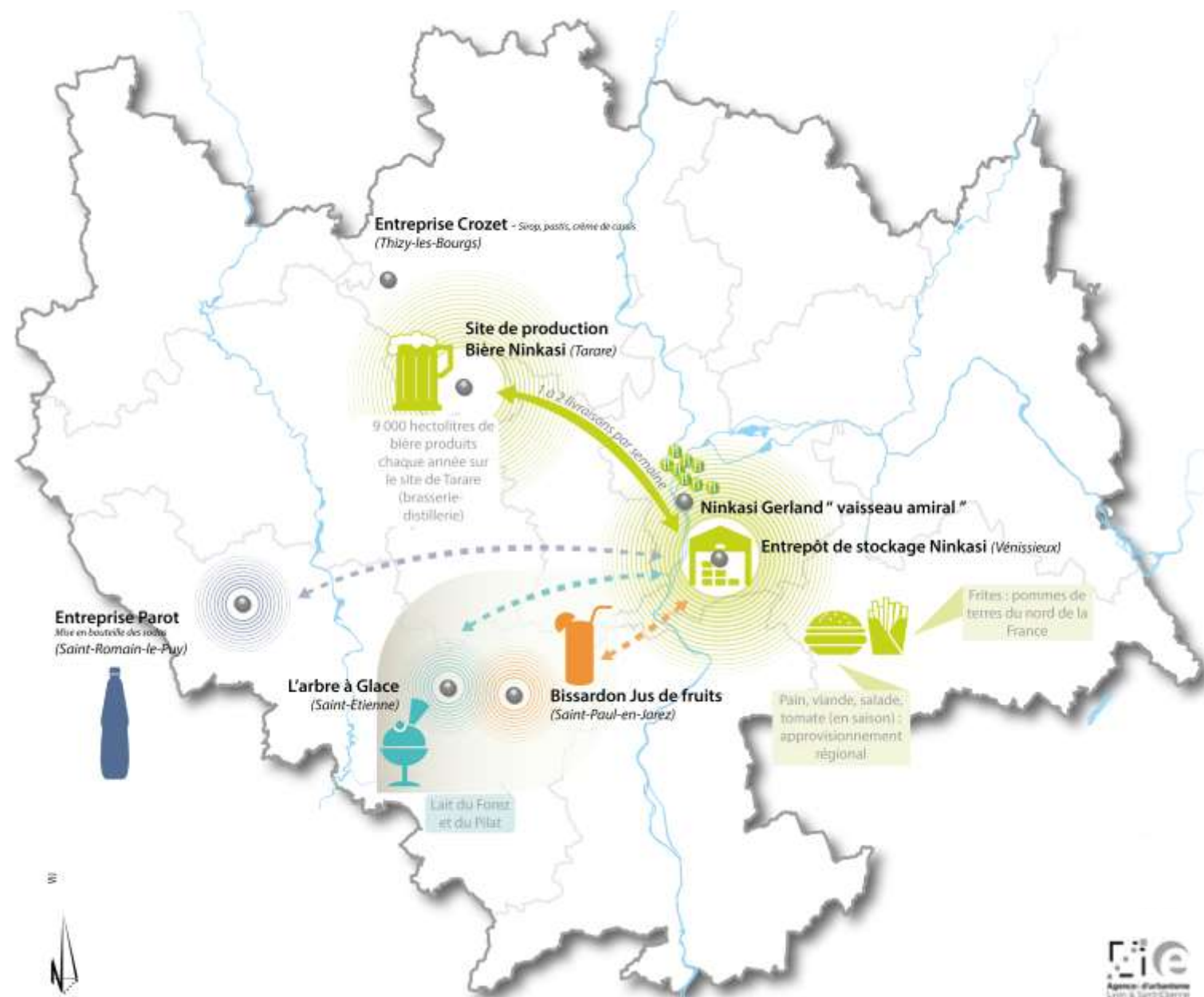
- Doublement prévu de la surface sous serres pour produire en intersaison et sécuriser la production (5 minutes de grêle en juillet 2015 ont occasionné une perte de 100 000 euros).
- Rester sur des produits frais et ne pas aller vers la transformation, où la concurrence de grandes structures est forte.

Le Ninkasi, le concept « Bière, burger et musique » conjugué au local



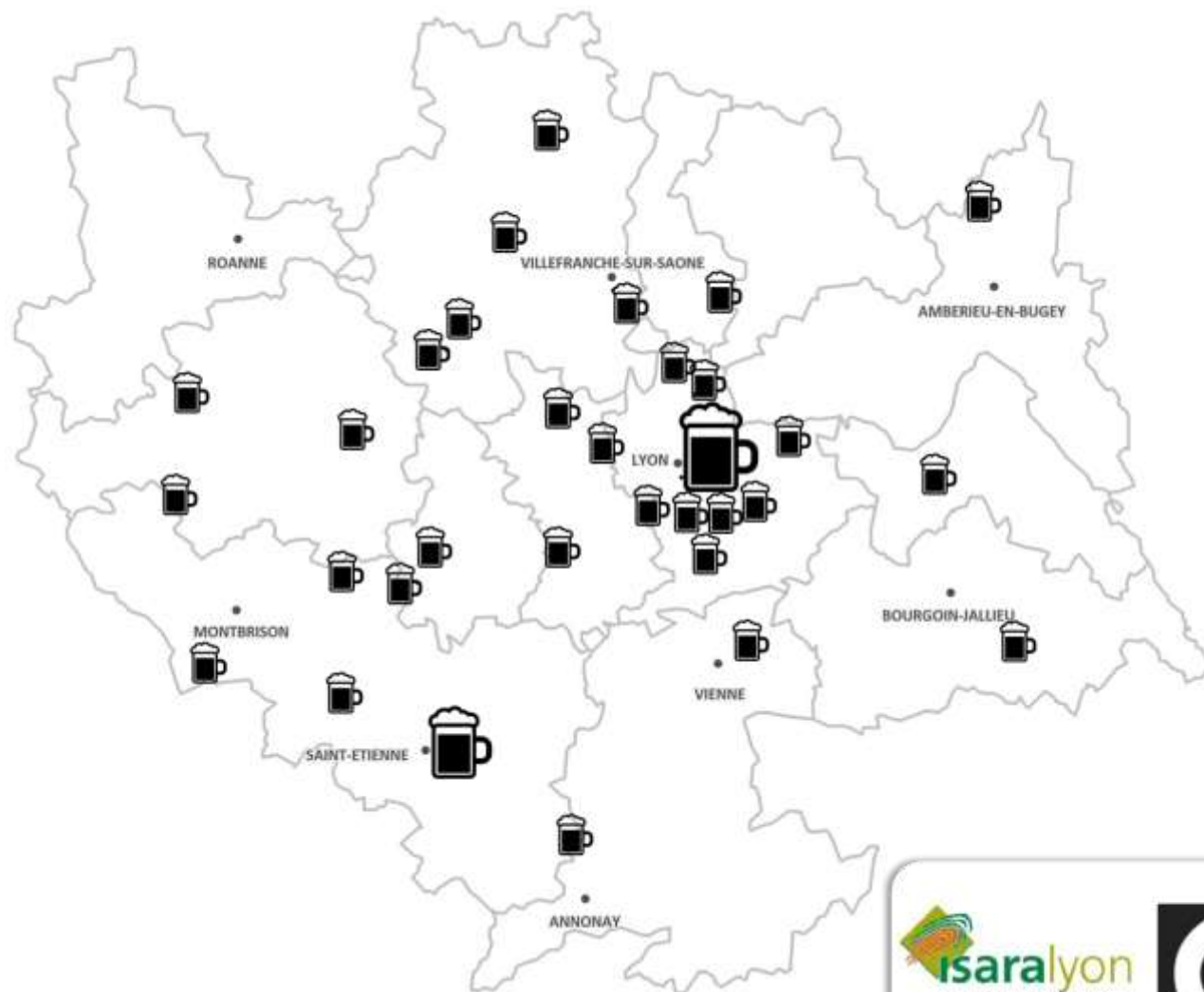
Composition d'un litre de bière Ninkasi© :

- 90% d'eau, prélevée en amont du barrage de Joux (une des eaux les plus douces de France).
- 200 g. de malte d'orge, produit et transformé dans la Beauce.
- 2,5 g. de houblon : aujourd'hui l'approvisionnement se fait sur le marché international (Europe de l'Est, Amérique du Nord), demain l'approvisionnement pourra se faire en partie régionalement. Les qualités gustatives tiennent aussi à la diversité du houblon



Sources : entretien en mai 2015 avec Christophe Fargier, fondateur et Président directeur général du Ninkasi

Les trente-cinq brasseurs de l'aire métropolitaine lyonnaise : des débouchés suffisants pour structurer une filière houblon ?



En lien avec l'association *Biera* - qui réunit une trentaine de brasseurs Rhône-alpins - et sous le pilotage du comité professionnel « *Rhône-Alpes gourmand* », une étude sur la culture du houblon en Rhône-Alpes a été réalisée.

L'objectif : s'assurer de la faisabilité technique et agronomique pour la production de houblon dans la région, dans le but d'approvisionner les brasseurs locaux, dont le Ninkasi et les brasseurs de l'aire métropolitaine lyonnaise.

Il en ressort que 10 ha suffiraient à produire la quantité souhaitée par les membres de *Biera*. Fin 2015, le projet en était au stade de la recherche de parcelles-test pour expérimenter la mise en culture.



L'explosion du nombre de brasseurs locaux ces dernières années a donné vie à quelques pépites. C'est le cas par exemple de la **Brasserie Dulion** qui, accompagnée par l'Isara et le Grand Parc Miribel Jonage (Symalim), a mis en place un procédé inédit de brassage à partir de céréales non maltées. L'innovation de la brasserie Dulion réside dans la production d'une boisson fermentée qui se passe du maltage, procédé industriel réalisé majoritairement dans les malteries du nord de la France. Elle transforme localement les céréales produites dans le Grand Parc et le houblon du Beaujolais. Ce modèle permet de réduire les dépenses en énergie et en eau liées au maltage, et recrée un lien avec l'agriculture locale.

Axe 5

Ce qu'il faut retenir

- Les entreprises de la filière agro-alimentaire sont nombreuses dans l'aire métropolitaine lyonnaise. Comme pour les productions agricoles, leur diversité est une force pour la région. Elles pèsent en terme d'emplois (22 000 emplois en 2012) et constituent un maillage à toutes les échelles (local/régional/national/international). L'enjeu est maintenant de faire dialoguer ces échelles.
- Les exemples des Robins des Champs et du Ninkasi témoignent de la consolidation de modèles économiques s'appuyant pour tout ou partie sur des outils industriels locaux. Un des choix fondateurs de ces deux entreprises est de rediriger vers le territoire des industries qui n'identifiaient pas forcément la proximité comme un débouché distinct des autres.
- Un outil industriel, structurant de par sa présence, peut être remis au service de la proximité (partiellement en tous cas) à travers des systèmes économiques de ce type.
- L'exemple de l'entreprise de maraichage témoigne que les filières longues de la grande distribution peuvent s'inscrire à des échelles régionales. La proximité est plus une contrainte technique liée à la fragilité du produit (salades fraîches) qu'une source de valorisation spécifique.
- La multiplication des brasseurs et les réflexions du collectif Biera illustre l'idée, si tant est qu'un travail spécifique soit porté, que la demande et les débouchés peuvent arriver avant une filière et contribuer à la structuration de cette dernière.



Soucieu-en-Jarrest - Source : Agence d'urbanisme de Lyon

Axe 6

Une approche des flux et des circuits

Entre la production et la distribution, différents systèmes cohabitent.

A l'échelle de l'aire métropolitaine lyonnaise, des milliers d'agents économiques fonctionnent en réseau, selon une multitude d'organisations à chaque fois spécifiques, en fonction des contraintes, des

échelles d'actions et des systèmes de valeurs de chacun d'entre eux.

L'objectif, à travers ce 6^{ème} et dernier axe, est d'identifier les leviers permettant de rapprocher et d'écourter ces flux.

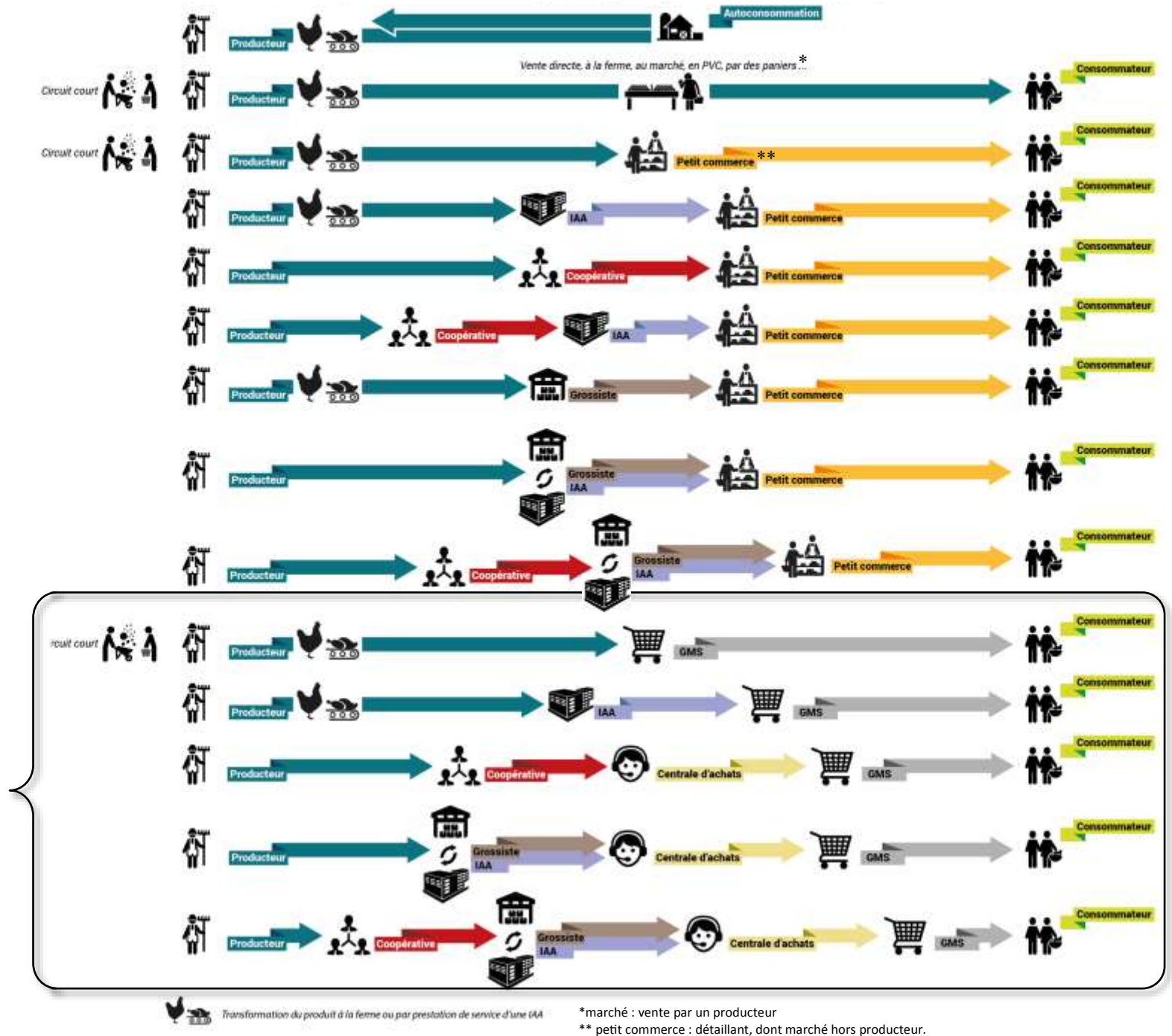
Il s'agit également de les quantifier et de les localiser, une dé-

marche difficile à mener tant les données en la matière sont rares ou hétérogènes.

Les deux grandes particularités des flux liés à l'alimentation sont d'une part la multiplicité des opérateurs, d'autre part l'infinité possible des chaînes d'acteurs.

La co-existence de différents circuits de distribution des denrées alimentaires

Pour une production nationale, hors intermédiaire de négoce, d'import-export et de prestation logistique

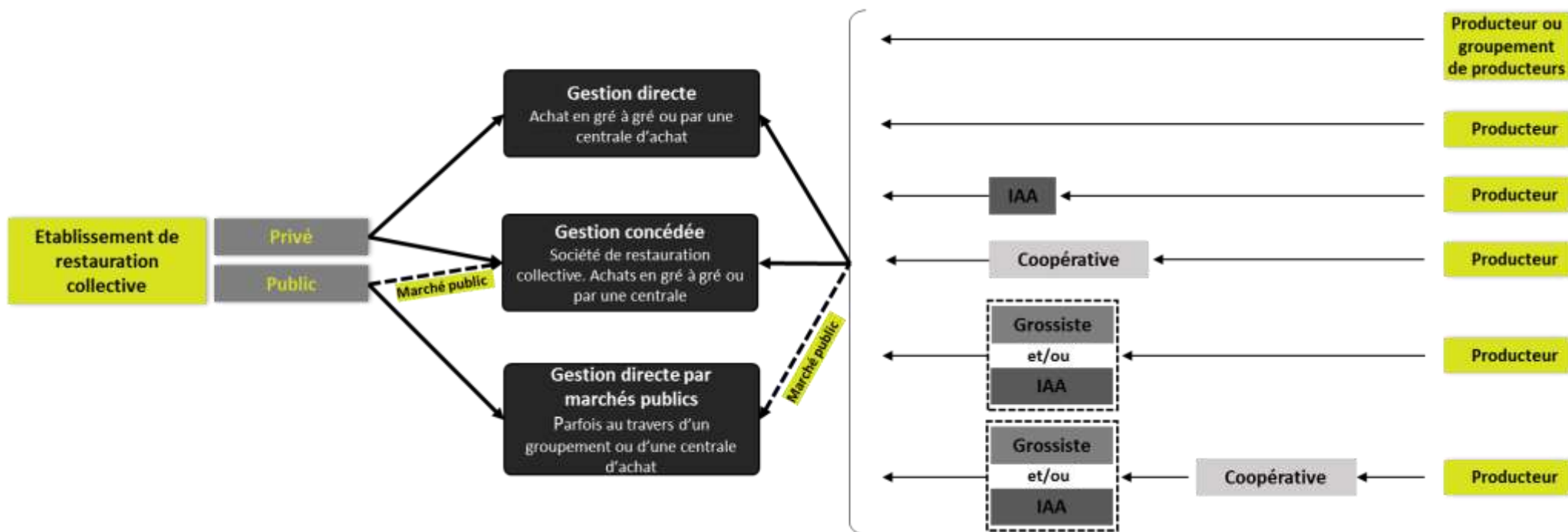


L'enquête « consommateurs » a montré que les supermarchés et les hypermarchés pèsent - dans le périmètre de l'enquête (cf. pages 20 et 21) - 57% des ventes de produits alimentaires.

A travers ces formes de ventes, il est possible d'affirmer que les cinq types de circuits ci-contre sont donc majoritaires dans le territoire de l'aire métropolitaine lyonnaise. Il convient d'y ajouter les points de vente de la grande distribution de moins de 300 m² qui, bien que de taille plus réduite, ont des circuits d'approvisionnement identiques à ceux des grandes surfaces commerciales.

Différents circuits d'approvisionnement pour la restauration collective

Pour une production nationale, hors intermédiaire de négoce, d'import-export et de prestation logistique



Chiffres clés en Rhône-Alpes :

- 20 millions de repas par an et 40 millions d'euros pour les 132 000 demi-pensionnaires et internes des lycées ;
- 14 millions de repas par an pour les 88 000 demi-pensionnaires des collèges du Rhône, de la Loire et de l'Isère.

Transports des produits agricoles et alimentaires¹ en France : importations, exportations, trafics internes et trafic de transit, en tonne-kilomètre



Une tonne-kilomètre (tkm) est l'équivalent d'une tonne transportée sur un kilomètre : 300 tkm est l'équivalent de 100 tonnes transportées sur 3 kilomètres ou de 30 tonnes transportées sur 10 km par exemple.

- Le transport sur le territoire français de produits agricoles et alimentaires (importation, exportation, trafic interne et transit) se réalise **essentiellement par la route (87 %)**.
- Les produits agricoles et alimentaires sont **surreprésentés dans le transport routier, représentant 29 % du total des marchandises** transportées par la route contre 21 % et 19 % des marchandises respectivement transportées par voie fluviale ou ferroviaire.

¹ Produits de l'agriculture, de la forêt, de la chasse et de la pêche, produits alimentaires, boissons et tabac.

En 2010,
54 939 millions
de tonnes-kilomètres
de produits agricoles
et alimentaires ont
été transportés
en France

47 875 millions de tonnes-kilomètres. 29 % du total des marchandises transportées par la route

87 %



6 011 millions de tonnes-kilomètres
19 % du total des marchandises transportées par le fer.

11 %

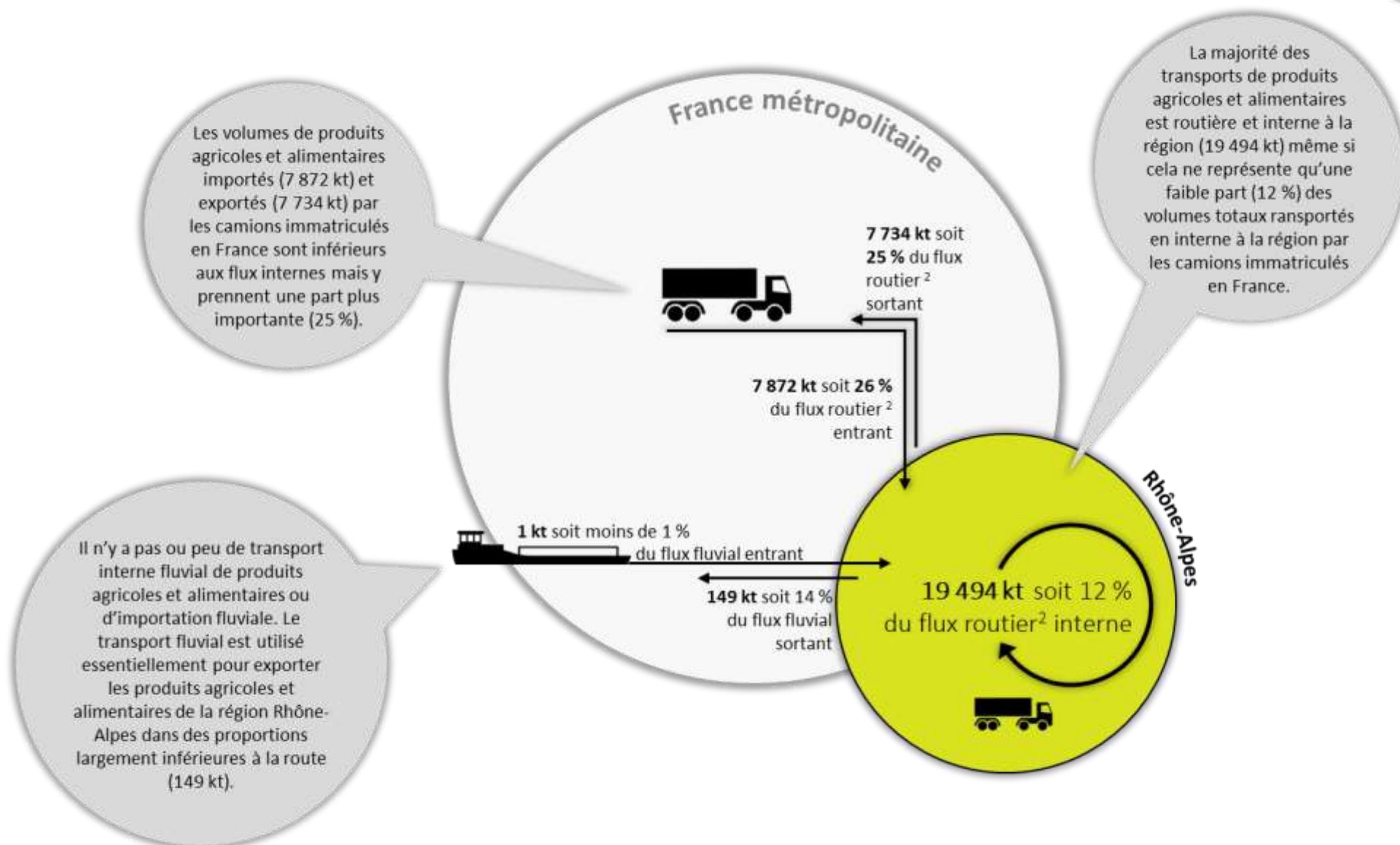


1 053 million de tonnes-kilomètres
21 % du total des marchandises transportées par les fleuves

2 %



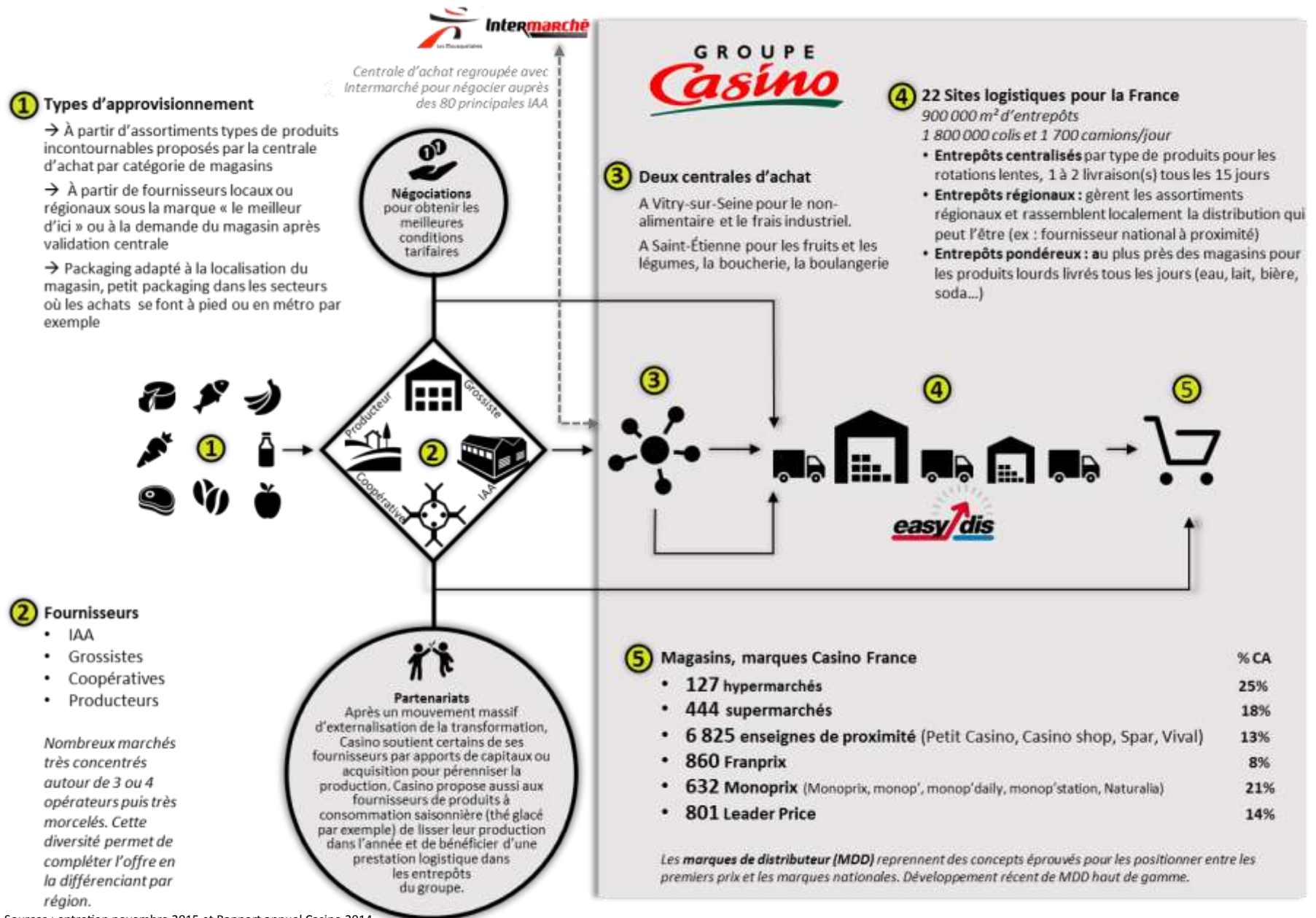
Transports des produits agricoles et alimentaires¹ entre la région Rhône-Alpes et les autres régions françaises, en millier de tonnes



¹ Produits de l'agriculture, de la forêt, de la chasse et de la pêche, produits alimentaires, boissons et tabac. Seules sont traitées ici les données relatives au transport par route et au transport fluvial. Les données concernant le transport par chemin de fer ne peuvent être diffusées avec le même détail en raison du secret statistique.

² Pavillon français uniquement

Le système d'approvisionnement des magasins du Groupe Casino



Sources : entretien novembre 2015 et Rapport annuel Casino 2014

Rencontre avec neuf chefs d'entreprises qui sont engagés dans une démarche d'approvisionnement local avec leur *food truck*

L'explication par l'exemple



Un **food truck**, en français « camion-cantine », « camion gourmand », « restaurant ambulant » ou « camion restaurant » - est un concept importé des États-Unis proposant un service de restauration mobile, à des horaires et dans des lieux de vente définis à l'avance. A la différence des camions vendant des pizzas, des frites ou des glaces, ces camions mobiles proposent une cuisine plus haut de gamme, se rapprochant davantage d'un restaurant ordinaire.



Source : Ma cantine gourmande

Festitabl', un projet expérimental porté par le Pôle Métropolitain, vise à faciliter l'approvisionnement en produits locaux et limiter le gaspillage alimentaire sur les événements culturels et sportifs (Jazz à Vienne, Nuits de Fourvière, théâtre du Velin, etc.). C'est dans ce cadre qu'a été réalisé un diagnostic approfondi de l'offre en *food trucks* dans le territoire du Pôle Métropolitain (Métropole de Lyon, Saint-Etienne Métropole, Capi Porte de l'Isère, ViennAgglo), un système de restauration dont la souplesse semble particulièrement appropriée pour rapprocher le producteur et le consommateur.



Source : enquête de terrain réalisée durant l'été 2015 par Alice Dardelet, stagiaire au Pôle Métropolitain.

Des systèmes de restauration qui jouent la carte de la proximité. Oui, mais comment et à quel prix ?



Pourquoi y-a-t-il encore peu d'approvisionnement local pour assurer la restauration lors des festivals ? Paroles d'acteurs.

Les prix des produits locaux sont supérieurs aux prix des autres produits ? L'offre de produits locaux n'est pas suffisamment organisée ? Les acteurs de l'offre de produits locaux ne sont pas toujours en capacité de répondre aux contraintes techniques des traiteurs et des organisateurs d'événements ?

« S'approvisionner en local, c'est juste une question d'avoir le temps de chercher les fournisseurs. On n'a vraiment aucune excuse pour ne pas s'approvisionner en local. »

« Pourquoi la salade bio locale coûte deux fois plus cher que la salade conventionnelle ? Parce que la filière est trop petite, pas structurée. »

« Cuisiner des produits locaux, cela veut dire ne pas avoir mes légumes de même calibre. Cela veut dire que chaque convive n'a pas exactement la même chose à manger. Mais aussi, que ce n'est pas le même geste de coupe pour chaque légume, et donc c'est du temps de travail en plus. »

« J'ai besoin de commander 72h avant l'événement. Si le fournisseur n'est pas capable de répondre à ça, tant pis, je vais chercher chez un autre. »

« Acheter en local, ce n'est pas plus cher que d'acheter chez le grossiste. »

« Ça prend du temps, d'appeler des producteurs différents pour presque chaque produit... Si demain j'arrête de m'approvisionner en local, mon temps de travail baisse de 40%. »

« Les produits de nos maraîchers nous coûtent plus cher que si on allait les chercher chez un grossiste, clairement. Tout le défi est là : réussir à ne pas répercuter trop violemment sur le coût final. »

Des leviers d'action pour développer l'approvisionnement local :

- Savoir où trouver les bonnes informations
- Trouver un maximum de produits au même endroit
- Etre assuré d'avoir des volumes suffisants
- Pouvoir passer les commandes dans des délais contraints
- Offrir des prix raisonnables
- Etre livré

Le marché alimentaire de l'avenue Leclerc à Villeurbanne : rencontre avec six commerçants du marché



Jours de marché : mardi, jeudi et dimanche



- 5 h : installation des 42 abonnés
- 7h30 : rappel pour les places restantes
- 9 h : encaissement par les placiers
- 13 h : fin du marché, nettoyage



- 42 abonnés dont 30 en fruits et légumes.
- 4 à 5 producteurs

Restructuration du marché au printemps 2015

Objectifs :



- Réduire le nombre de bancs pour sécuriser la circulation, élargir les allées et libérer le parvis de l'église au nord et la place autour de la gare de Villeurbanne au sud
- Mieux réguler la qualité de l'offre

Premières conclusions : augmentation du chiffre d'affaires des forains et retour de la clientèle de Montchat sur le marché

Producteurs



Producteur de fruits

3 marchés/semaine en été, 2 en hiver

12 ha de vergers. Travaille en couple et aide familiale pour marché. Répartition de sa production : 50% grossiste, 25% restauration collective, 25% marchés.

Fait le constat que le marché permet de vendre à un meilleur prix par rapport aux grossistes. Inconvénient : prend beaucoup de temps.



Producteur de légumes

2 marchés/semaine

Cultive un hectare de légumes et de choux en plein champs. Travaille en couple sur l'exploitation, aide familiale pour les marchés, préfère le marché à la vente à la ferme : meilleure gestion du temps, meilleur volume (400 kg) en juin-septembre-octobre

Fait le constat que ce n'est pas un « retour » de l'alimentation saine mais la fin de la dégradation des années 2000.

Revendeurs



Détaillant

5 à 15 tonnes écoulées/semaine

Approvisionnement dans des coopératives et chez des producteurs (rayon de 350 km), 1 à 2 fois/semaine. Objectif : ne pas dépendre des grossistes

Fait le constat d'une part de la multiplication des points de vente, d'autre part du faible pouvoir d'achat des consommateurs sur les marchés.



Poissonnier

6 marchés/semaine

S'approvisionne tous les jours par téléphone auprès des ports, passe par un transporteur.

Fait le constat d'une clientèle qui plébiscite les filets sans arrêtes et qui s'intéresse à la provenance des produits.



Primeur

4 marchés/semaine

Vend les produits en avance sur la production locale et se renouvelle en fonction de son arrivée. En fin de marché, propose des plateaux à 1€ pour réduire le gaspillage, Valorise ponctuellement la provenance régionale

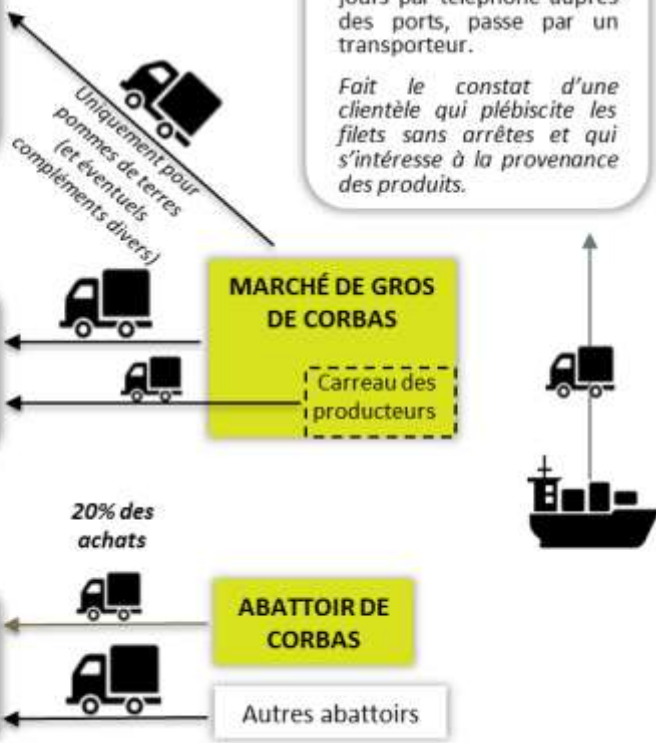


Boucher

13 marchés/semaine, un entrepôt, un magasin

S'approvisionne tous les jours via un acheteur. Pas d'approvisionnement local mais viande française, limousine.

Fait le constat que le pouvoir d'achat est plus faible sur le marché qu'en magasin.



Source : entretien avec une plâtrière et des forains du marché alimentaire de l'avenue Leclerc le 10 septembre 2015

Axe 6

Ce qu'il faut retenir

- L'ouverture des marchés et la libre-concurrence a conduit à une circulation très éclatée des produits alimentaires. Comme tous les autres secteurs de l'économie, l'alimentation s'insère dorénavant dans des systèmes très ouverts et diversifiés.
- En parallèle de ces circuits protéiformes, que l'on souhaiterait souvent « raccourcir » ou « rapprocher », se tient le paradoxe du consommateur, piégé entre ses demandes de qualités, de valeurs et les arbitrages financiers qu'il réalise au final.
- A travers l'étude du système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise, a été éprouvée la difficulté à mesurer les flux : hétérogénéité des données en termes d'unités de mesure et de modes de transport voire absence de données.
- Difficulté à trouver localement les produits qui correspondent au triptyque : quantité - qualité - coût. Dans les systèmes de la grande distribution, la proximité n'apparaît qu'en différenciation de gamme et non en cœur de gamme. Cœur de gamme qui, pour sa part, est produit par des entreprises mondialisées qui n'ont que peu de relations avec les lieux dans lesquels elles sont implantées.
- A travers l'exemple des *food trucks*, l'organisation de l'offre locale et la structuration de filières apparaissent comme les principales contraintes à l'approvisionnement de proximité.



ORLIØNAS
AGNY MORNANT
Mairie

BOULANGERIE PATISSERIE

CINEMA

CARRIER
DISPRØDAL
SCANIØ
230
230
230

1000

« Si la promesse du futur est inférieure à la perte du quotidien, les résistances seront insurmontables »

Jean-Paul Delevoye à l'occasion de la 36ème rencontre
de la Fédération nationale des Agences d'urbanisme (Lyon, octobre 2015)

Conclusion

L'alimentation : un défi à part entière et une clé pour répondre à de nombreux enjeux du territoire

Les grands constats

Ce diagnostic du système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise est une première pierre à la construction de stratégies alimentaires territoriales. Le constat fondamental tient aux importantes disparités socio-culturelles et aux mutations profondes de la demande sociale en matière d'alimentation ; deux aspects qui constituent la trame de fond de l'étude. Le diagnostic a permis de mettre en lumière quelques points faibles du territoire :

- la forte corrélation, dans les territoires les plus urbains de l'aire métropolitaine lyonnaise, entre pauvreté, alimentation et santé,
- face à la diminution des espaces agricoles et à la finitude du foncier, la fragilité du territoire pour un approvisionnement alimentaire de proximité,
- des disparités territoriales dans l'offre commerciale qui modifient les pratiques d'achats et potentiellement les habitudes alimentaires,

- une grande complexité des systèmes économiques en place et, globalement, une déconnexion entre le territoire et son système alimentaire.

Mais le diagnostic révèle aussi la force de cet espace :

- il détient une grande diversité de productions agricoles,
- la gastronomie y est un patrimoine commun reconnu,
- il compte des grands noms de l'industrie agro-alimentaire et une multitude de petites entreprises qui concourent à positionner ces problématiques au cœur des dynamiques économiques,
- des mécanismes de solidarité y sont d'ores et déjà en place,
- des initiatives, des modes de vie, des façons de produire ou de distribuer sont résolument tournés vers la qualité, l'équité, la durabilité et la proximité. En somme, vers la résilience du système alimentaire.

Les perspectives

Face au besoin de consolidation des modèles économiques nés de ces initiatives, face à une nécessaire généralisation des coopérations ou encore face à un impératif de réduction des inégalités - sociales comme territoriales - le rôle des collectivités est déterminant.

L'activité économique générée par l'alimentation est également en filigrane de tous les axes présentés dans cette publication. Le maintien voire la création d'emplois et de richesse est donc un enjeu de taille, qu'il s'agisse de la production agricole ou de l'industrie agro-alimentaire.

Bien que pouvant paraître utopique, désuet ou trop enfermant, l'enjeu de l'autonomie alimentaire - ou la réduction de la dépendance - est lui aussi essentiel.

En la matière, les chercheurs parlent davantage de reterritorialisation de l'alimentation ou de reconnexion.

Ces injonctions reposent sur quatre facteurs :

- ▶ la réduction de la vulnérabilité des personnes les plus fragiles ou de la population en général en cas de crise alimentaire,
- ▶ la réduction des distances dans les circuits d'approvisionnement et de distribution, pour des raisons environnementales (si tant est que les conditions de production soient moins polluantes et économes en énergie),
- ▶ le maintien de l'agriculture, des emplois liés et des nombreuses fonctions remplies par cette activité,
- ▶ une exigence - de la part des consommateurs - de traçabilité et de plus grande qualité des produits, une quête de sens aussi. Les circuits locaux d'approvisionnement peuvent satisfaire ces demandes sous l'effet de l'identification des producteurs par les consommateurs et *vice-versa*.

Cette approche n'a pas vocation à encourager le repli des systèmes alimentaires. Il s'agit avant tout de prendre la mesure de la dépendance à laquelle les territoires peuvent être soumis. Il s'agit également de mettre en évidence les complémentarités entre des bassins de production (territoire ruraux et périurbains) et des bassins de consommation (agglomérations urbaines notamment).

De facto, cela conduit à réaffirmer la nécessité de protéger l'espace agricole, voire de cultiver et de produire partout où cela est possible.

Ces constats amènent aussi à imaginer, notamment entre villes et campagnes, des solidarités nouvelles qui pourraient se mettre en place pour réduire la vulnérabilité de l'ensemble du territoire, garantissant aussi bien l'approvisionnement locale aux habitants que des débouchés aux productions agricoles, dans des systèmes logistiques plus durables : un premier

pas vers une gouvernance alimentaire interterritoriale.

Enfin, l'étude du système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise permet d'identifier la diversité des champs d'actions concernés ; elle place l'agriculture au cœur d'un système dont elle n'est pas l'unique protagoniste mais qui rappelle néanmoins son rôle fondamental.

L'aménagement du territoire y est également bien plus central qu'on ne pourrait l'imaginer de prime abord : les questions d'accessibilité et de transport, de conditions de vie, de localisation des commerces, d'outils structurant pour la production et la distribution et, plus généralement, de modèle de développement transparaissent dans chacun des sujets abordés au cours de cette étude.

Dès lors, le rapport que les institutions ou les collectivités du territoire entretiennent avec l'alimentation sont amenés à évoluer, à être plus

lisibles, planifiées, dans des systèmes de gouvernances qui restent à définir.

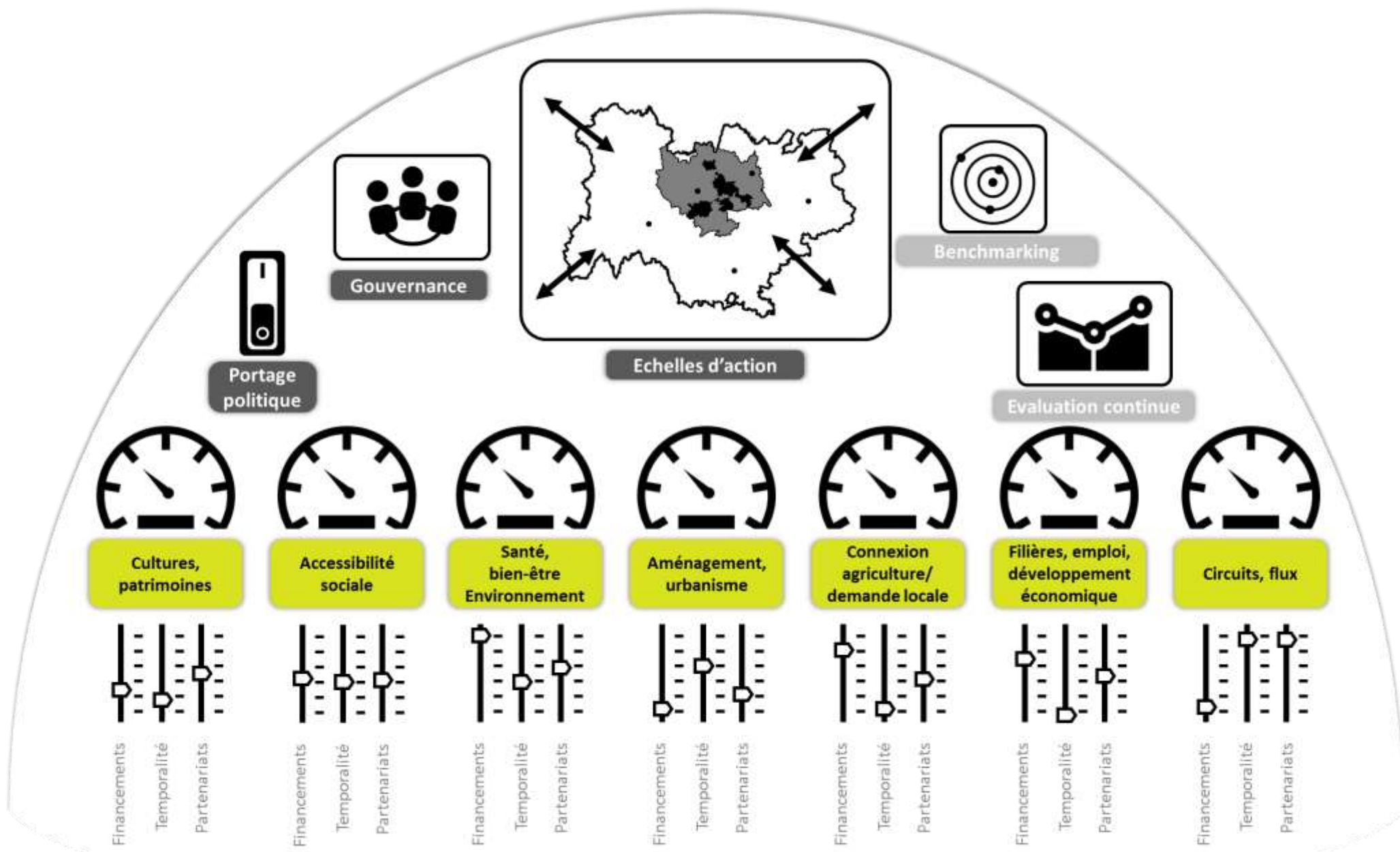
« Transversalité » sonne ainsi comme le maître-mot de la construction d'un cadre stratégique aux problématiques alimentaires du territoire.

De par les secteurs d'intervention concernés, l'alimentation est aussi à considérer comme un outil permettant de répondre à de multiples enjeux d'un territoire : demain, la définition d'une politique alimentaire pourrait être une des conditions d'équilibre du territoire.

La proposition de tableau de bord (ci-contre) esquisse ce qui pourrait être l'armature d'une future stratégie alimentaire dans l'aire métropolitaine lyonnaise. La question des acteurs y est centrale, tout comme celle des échelles d'action.

Tableau de bord pour la construction d'un cadre stratégique partagé.

Cap vers une stratégie alimentaire territoriale ?



Cette production est issue du partenariat des Agences d'urbanismes de Lyon et de Saint-Etienne à travers l'**observatoire partenarial des espaces agricoles et naturels** de l'Agence d'urbanisme de l'aire métropolitaine lyonnaise et les acteurs métropolitains (**Pôle Métropolitain et inter-Scot**).

Une ingénierie métropolitaine au service des territoires

Les Agences d'urbanisme de Lyon et de Saint-Etienne ont constitué en 2010 un réseau d'ingénierie au service des territoires.

La présente publication est issue de cette collaboration originale au service des acteurs de l'aire métropolitaine lyonnaise.

Directeur de la publication : **Damien Caudron**

Equipe d'étude : **Laurence Berne** 04 81 92 33 08 l.berne@urbalyon.org / chef de projet **Thomas Ribier**, **Richard Nordier** et **Manon Pierrat**, Agence d'urbanisme de Lyon, **Claire-Marie Rouchouse** et **Christophe Riocreux**, Agence d'urbanisme de Saint-Etienne.

Infographie : Agence d'urbanisme de Lyon. Icones : *Freepik* sur www.flaticon.com



Agence d'urbanisme
de l'aire métropolitaine lyonnaise

Tour Part-Dieu / 23^e étage
129 rue Servient - 69326 Lyon Cedex 03
Tél. 04 81 92 33 00
Fax 04 81 92 33 10

www.urbalyon.org



Agence d'urbanisme
de la région stéphanoise

45 rue de la Télématique - CS 40801
42952 Saint-Etienne cedex 1
Tél. 04 77 92 84 00
Fax 04 77 92 84 09

www.epures.com