



PATLY

projet alimentaire
du territoire
lyonnais

EXPOSITION DE RESTITUTION DE LA 1^{ÈRE} PHASE DE CONCERTATION

(SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2019)

**EN VUE DE L'ÉLABORATION
D'UN PROJET ALIMENTAIRE
DE TERRITOIRE**



Retrouvez tous les comptes rendus des groupes de travail et des ateliers, les fiches actions, l'abécédaire des initiatives sur www.patly.org

GRANDLYON
la métropole

LE PATLY, OÙ EN EST-ON ?

Entre septembre et décembre 2019, plus de 300 acteurs issus de plus de 150 structures se sont rencontrés pour une phase de co-construction du Projet Alimentaire du Territoire Lyonnais.



PATLY
projet alimentaire
du territoire
lyonnais

BIENVENUE À L'EXPOSITION DE RESTITUTION DE CES CONTRIBUTIONS !

TOUT COMPRENDRE
SUR LA DÉMARCHE



THÉMATIQUE 1
DONNER ACCES A TOUS
A UNE ALIMENTATION DE QUALITE



THÉMATIQUE 2
REVALORISER LE TERRITOIRE
ET ORGANISER DES FILIÈRES
DE PROXIMITÉ ET DE QUALITÉ



THÉMATIQUE 3
FAIRE ÉVOLUER LES PRATIQUES
PROFESSIONNELLES ET
RENDRE ATTRACTIFS
LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION



DES CONDITIONS DE
RÉUSSITE PARTAGÉES



DES ÉCHANGES
À POURSUIVRE



GRAND LYON
la métropole

BLP
Events

Cette exposition a été réalisée par la Métropole de Lyon et l'Agence d'urbanisme de l'aire métropolitaine lyonnaise, sur la base du bilan de la concertation produit par Oxalis. Coordination graphique : BLP Events



POURQUOI UNE CONCERTATION ?

CONTEXTE

2014



En France, l'article 39 de la loi n°2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAF) introduit **les projets alimentaires territoriaux (PAT)**.

Elaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire, ils ont pour objectif de favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation.

2015



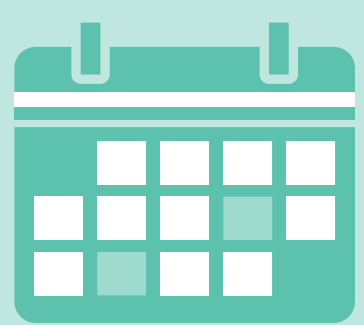
A l'échelle mondiale, 160 agglomérations, dont la Métropole de Lyon, se sont engagées à développer des systèmes alimentaires durables, inclusifs, sûrs et diversifiés en signant le **Milan Urban Food Policy Pact** en octobre 2015.



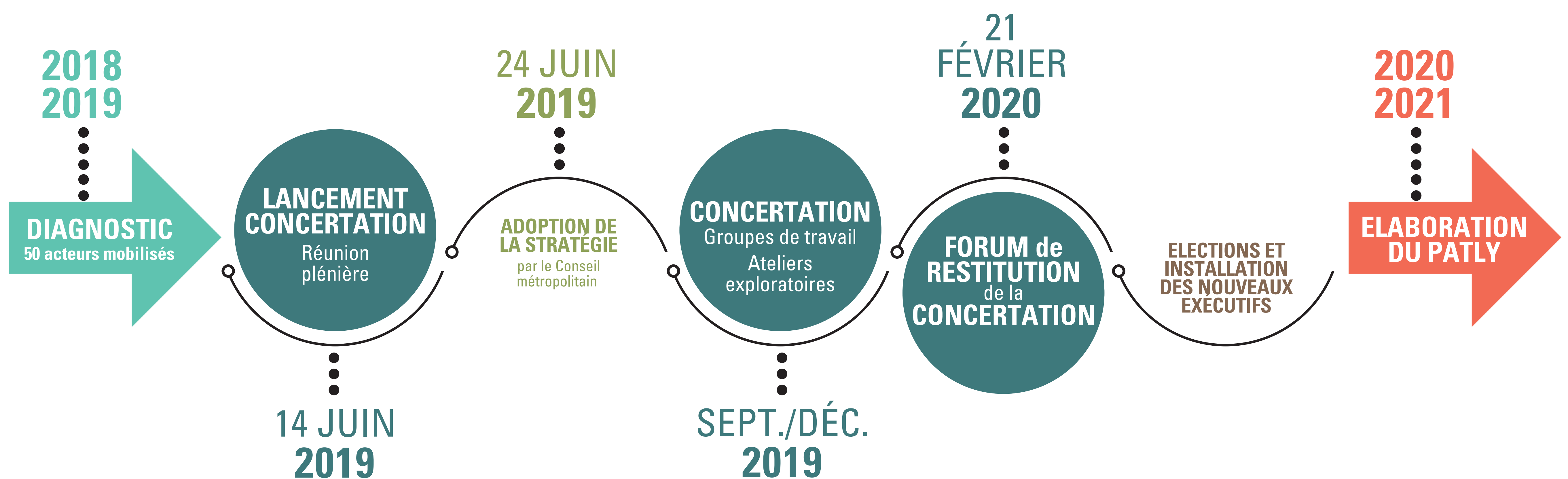
Avec la création de la Métropole de Lyon au 1^{er} janvier 2015, la collectivité dispose de compétences permettant une **approche globale des enjeux alimentaires**.

Il est primordial pour la **cohérence des politiques sur le territoire** d'articuler les leviers relevant des compétences de la collectivité avec la contribution d'autres acteurs territoriaux, institutionnels et privés, sur un périmètre de 50 km autour de Lyon.

2019



C'est pour répondre à cet enjeu de mise en cohérence que la stratégie alimentaire votée le 24 juin 2019 décline **11 objectifs** et vise à **permettre l'accès à une alimentation de qualité pour tous les habitants**.



OBJECTIFS DE LA CONCERTATION

- Favoriser l'interconnaissance
- Mobiliser et structurer une communauté d'acteurs
- Identifier des premières pistes d'actions possibles

Le croisement d'initiatives, de projets, d'envies d'agir a impulsé une dynamique collective ne résumant pas le PAT à un simple catalogue d'actions. L'objectif, à terme, est de rendre pérenne et autonome la communauté d'acteurs agissant autour de l'alimentation durable - la Métropole étant à la fois garante du processus et actrice parmi d'autres.



L'exposition **restitue l'ensemble des réflexions portées par les participants** à cette étape de concertation.

Les enjeux et pistes d'actions qui en résultent constituent une première contribution à l'élaboration du PAT final, dont le travail sera poursuivi avec toutes les parties prenantes.

Le PATly, s'il est initié par la Métropole de Lyon, est bien une mise en dynamique de tous les acteurs.



PATLY

projet alimentaire
du territoire
lyonnais

=

DES ACTIONS
PORTÉES
PAR LA MÉTROPOLE
DE LYON

+

DES ACTIONS
PORTÉES PAR
LES ACTEURS DU
TERRITOIRE

+

DES ACTIONS
CO-PORTÉES ENTRE
ACTEURS (dont la
Métropole de Lyon)



QUELLES MODALITÉS DE CONCERTATION ?

Pour que le PATLy soit véritablement le reflet des préoccupations des acteurs du territoire, les sujets des rencontres se sont construits dans une logique d'action, indépendamment des objectifs de la stratégie alimentaire.

14 JUIN
2019

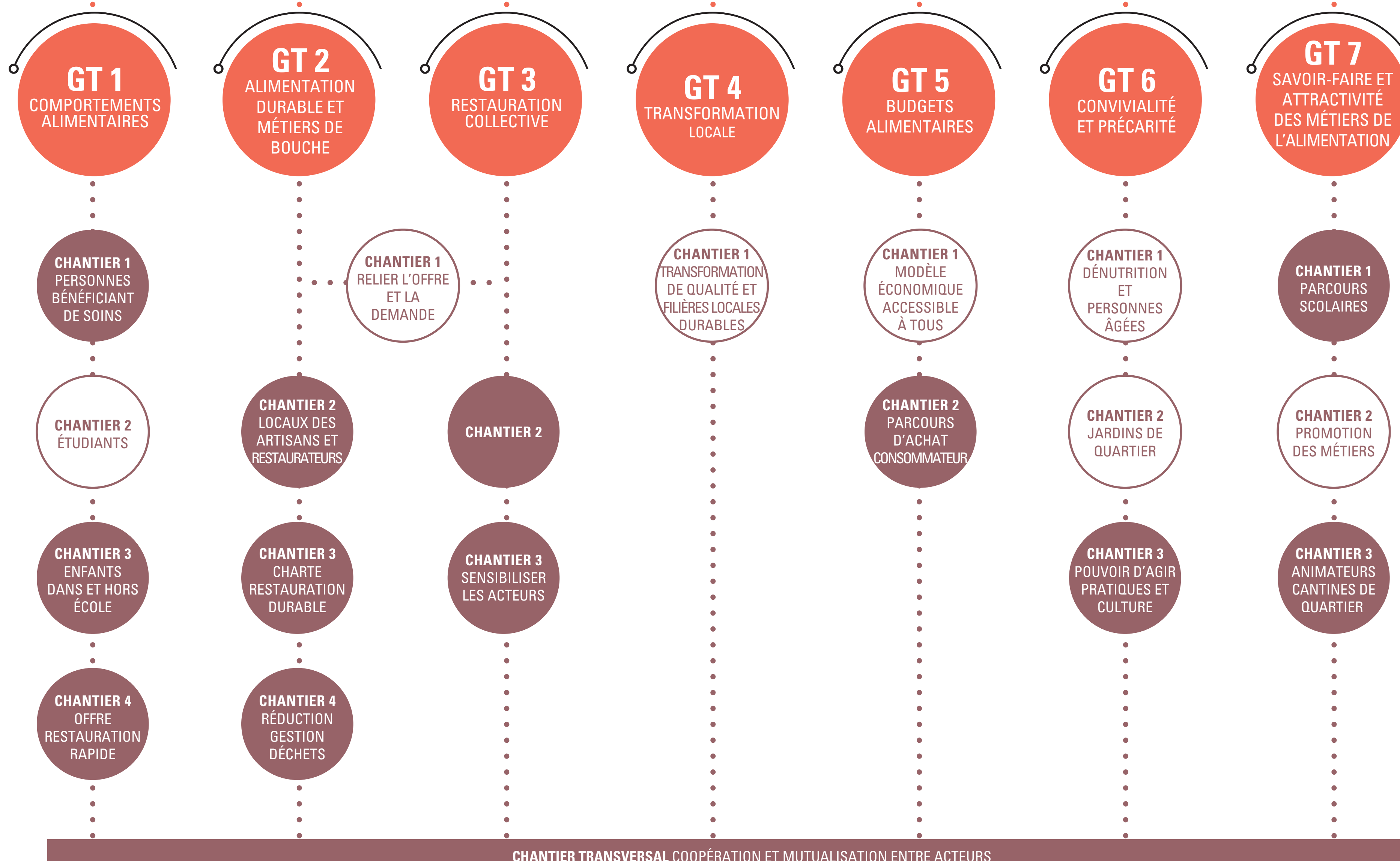
LANCEMENT DE LA CONCERTATION

OBJECTIF : engager la dynamique collective et permettre de déterminer les travaux les plus en phase avec les attentes des acteurs

SEPT.
DÉC.
2019

7 GROUPES DE TRAVAIL

OBJECTIF : renforcer l'interconnaissance des acteurs et de leurs initiatives et faire émerger des chantiers précis



SEPT.
DÉC.
2019

5 ATELIERS EXPLORATOIRES

OBJECTIF : initier des réflexions



20 CHANTIERS – 160 PARTICIPANTS

OBJECTIF : collecter des propositions concrètes et aboutir à des fiches-actions



150 PARTICIPANTS

UNE PLATEFORME NUMÉRIQUE
<https://patly.org>

METTRE EN VISIBILITÉ les différentes étapes de la stratégie alimentaire et du PAT.
PERMETTRE À CHACUN DE PARTICIPER ACTIVEMENT à la concertation en étant force de proposition.
METTRE EN LIEN LES ACTEURS ET LES PROJETS DU TERRITOIRE par la mise à disposition, à terme, d'outils communautaires.



CONTRIBUTION DES COMMUNES DU GRAND LYON

DANS LE CADRE DU CLUB DÉVELOPPEMENT DURABLE

10 SEPT.
2019

Identification des leviers d'actions que les communes détiennent pour enrichir le projet alimentaire du territoire lyonnais (participation de 27 communes)

17 DÉC.
2019

Restauration collective : réduire les gaspillages - Échanges d'expériences et retours sur la loi Egalim (participation de 30 communes)

1^{ER}
SEMESTRE
2020

Poursuite des réflexions autour des enjeux de la restauration collective avec des ateliers techniques thématiques

LES PRINCIPES D'INTERVENTION

DES CONCERTATIONS « ACTIVES » :

en petits groupes pour favoriser des dialogues à partir d'une connaissance des capacités d'engagement de chacun

DES CONCERTATIONS « INTERACTIVES » :

en tenant compte des propositions postées sur la plateforme pour garantir l'expression de tous les acteurs

DES CONCERTATIONS IMPLIQUANT UNE MULTIPLICITÉ D'ACTEURS :

tous les maillons de la chaîne alimentaire ont été représentés

ACTEURS DE LA CONCERTATION



PATLY
projet alimentaire
du territoire
lyonnais

ACTEURS PUBLICS ET PARA-PUBLICS

Etat, collectivités,
syndicats mixtes,
chambres consulaires,
centres sociaux,
CROUS, organismes
para-publics...



SOCIÉTÉ CIVILE

Conseils de quartier,
Conseil de Développement,
particuliers...



ACTEURS ASSOCIATIFS ET DU SOCIAL



ENSEIGNEMENT, RECHERCHE, PROFESSIONNELS DE SANTÉ

Enseignement supérieur,
lycées, centres de
recherche, spécialistes
de santé...



ACTEURS ÉCONOMIQUES

Agriculteurs, coopératives,
transformateurs,
industries agro-alimentaires,
distributeurs, restaurateurs,
artisans, clusters,
indépendants...





DONNER ACCÈS À TOUS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

Il s'agit de donner la possibilité à tous de choisir une alimentation de qualité à des coûts abordables, grâce à des circuits de distribution qualitatifs et accessibles, et à une information claire, juste et appropriable.

Pour cela il convient d'accompagner l'ensemble des habitants de façon globale tout en prenant en compte les spécificités et situations de vie de chacun.



**PRIX
ABORDABLES**

CONVIVIALITÉ

**ACCESSIBILITÉ
PHYSIQUE**

**ACCOMPAGNEMENT
DES PRATIQUES**

**ACCÈS À
L'INFORMATION**

PRÉCARITÉS

LES RENCONTRES PROPOSÉES AUX PARTICIPANTS



Comment faire de l'accessibilité à une alimentation saine un moteur de l'aménagement ?

REFAIRE LA VILLE AU PRISME DE L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION Saine : Où en est-on ?

LUTTER CONTRE LES DÉSERTS ALIMENTAIRES :
Parole aux initiatives à l'œuvre : démarche Évaluation d'Impact en Santé à Villeurbanne dans le quartier des Bueurs, groupement d'achat dans les Quartiers Prioritaires de la politique de la Ville par l'association VRAC, l'épicerie mobile Les Monts en vrac et le club d'investissement citoyen Les Cigales Rieuses

ATELIERS : « Quels sont les besoins pour agir sur le champ de l'accessibilité de tous à une alimentation saine ? »



*Conférence :
« Notre alimentation à l'heure de l'urgence climatique : du constat aux actions, quel récit territorial à écrire ? »*

COMPRENDRE NOTRE ALIMENTATION A L'HEURE DE L'URGENCE CLIMATIQUE

Comment changer notre assiette ?
Présentations des changements de régimes proposés par le Scénario Afterres 2050 et de l'étude BioNutriNet

RECONCILIER CLIMAT ET SANTE PAR L'ALIMENTATION : DES ACTEURS EN MOUVEMENT

Des témoignages centrés sur les changements de comportements alimentaires : La légumerie et la Cité de la Gastronomie



Les prescriptions normatives ne suffisent pas : les approches cognitives, émotionnelles et psychologiques doivent être privilégiées.

LES CHANTIERS QUE LES PARTICIPANTS ONT FAIT ÉMERGER

• **PERMETTRE AUX PERSONNES ÂGÉES ISOLÉES DE SORTIR DE LA DÉNUTRITION GRÂCE À DES APPROCHES DE L'ALIMENTATION QUI MISENT SUR LA CONVIVIALITÉ**
- Repas collectifs et qualitatifs
- Participation active des personnes à leur alimentation
- Interactions entre les accompagnants des personnes âgées

• **FAIRE DES JARDINS UN POINT D'ENTRÉE POUR DÉCOUVRIR LES PRATIQUES CONVIVIALES DE L'ALIMENTATION**
- Au moins un jardin nourricier par commune, ouvert au public
- Animation dédiée à la cuisine collective

• **FACILITER LE « BIEN MANGER » EN MISANT SUR LES PRATIQUES ET LES RESSOURCES CULTURELLES DES PERSONNES**
- Reconnaître tous les savoir-faire
- Bâtir un pouvoir d'agir alimentaire
- Promouvoir les événements autour des cuisines du monde



Trouver les outils adéquats, les bons messages et les bons acteurs pour accompagner l'évolution des achats alimentaires et développer un pouvoir d'agir à travers l'acte d'achat

• **ACCOMPAGNER DANS LEURS PRATIQUES ALIMENTAIRES LES PERSONNES VULNÉRABLES BÉNÉFICIAIRE DE SOINS**
- Adaptation des méthodes d'accompagnement à chaque situation
- Partir des besoins pour mobiliser les bons acteurs

• **ACCOMPAGNER LE PASSAGE À L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE DES ÉTUDIANTS**
- Aménager les espaces de vie étudiante

• **CONTRIBUER PAR L'ÉDUCATION DES ENFANTS, DANS ET HORS L'ÉCOLE, AUX NOUVEAUX COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES**
- Identifier les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires
- Réfléchir aux modalités de transmission



La convivialité du repas (dans la préparation et la consommation) apparaît comme une clé majeure pour aborder les questions de fond : nutrition, santé, développement durable, socialisation, etc.

• **RENDRE ACCESSIBLE À TOUS UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, À L'ÉCHELLE DES QUARTIERS, NOTAMMENT PAR UNE ÉVOLUTION DU MODÈLE ÉCONOMIQUE ET DU SYSTÈME D'ACTEURS**

• **ACCOMPAGNER LES PARCOURS D'ACHAT INDIVIDUELS AVEC LES ACTEURS DE LA DISTRIBUTION POUR QUE CHACUN PUISSE FAIRE LES MEILLEURS CHOIX ALIMENTAIRES À BUDGET CONSTANT**
- Prise de conscience de la valeur de l'alimentation
- Du temps et un budget suffisants
- Concilier prix et qualité



Pour plus de détails, retrouvez toutes les fiches actions imprimées mises à votre disposition



DONNER ACCÈS À TOUS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

COMMENT PASSER A L'ACTION ?

DES LEVIERS POSSIBLES

ACCOMPAGNEMENT DE CHAQUE PERSONNE

- **Saisir les moments « clés » d'apprentissage de pratiques alimentaires** : la petite enfance avec la diversification de l'alimentation, l'entrée dans la vie étudiante, la maladie ou le vieillissement
- **Réfléchir l'accompagnement comme un « parcours d'achat »** : interroger la place et le rôle de la grande distribution dans ce « parcours d'achat », déconstruire le lien souvent fait entre « alimentation de qualité » et « alimentation chère »
- Réfléchir l'accompagnement autour de deux objets : **le jardin et la cuisine**
- **Passer par l'expérience sensible, le jeu, le faire soi-même, le collectif**, l'information dès le plus jeune âge pour sensibiliser à la qualité alimentaire

4 CHAMPS D'ACTION POUR LUTTER CONTRE LES DESERTS ALIMENTAIRES

- **Agriculture urbaine** : jardins, exploitation maraîchère, régie agricole, stratégie foncière, soutien à l'agriculture locale, labels spécifiques...
- **Pratiques et cultures alimentaires** : campagnes d'éducation à la santé, ateliers de cuisine, culture de la convivialité et du « prendre le temps », formation des éducateurs, visibilité des cuisines pour les convives des restaurants, ticket restaurant « soutenable »,...
- **Organisation spatiale d'une offre alimentaire de qualité** : offre street food de qualité dans les campus, réinterroger les politiques d'urbanisme commercial et de mobilité, épiceries mobiles, collaborations entre des magasins et des producteurs locaux,...
- **Accompagnement des porteurs de projet** : visibilité et essaimage des actions réussies, coordination des acteurs, dispositifs d'accompagnement à développer, financements pluriannuels, transfert d'expériences...

DES ACTIONS COORDONNÉES ET COMPLÉMENTAIRES DANS CHAQUE TERRITOIRE

- Organiser des **retours d'expériences** entre acteurs d'un territoire pour identifier les complémentarités et collaborations possibles
- Mailler les territoires en **lieux et ateliers** d'apprentissage collectif (jardin, cuisine..) en s'appuyant sur les acteurs déjà présents
- **Diversifier les points de distribution** dans un même territoire, de l'épicerie solidaire à la grande distribution

LES CONTRIBUTIONS DE L'ATELIER « CLIMAT ET ALIMENTATION »

- **Comprendre la notion de « qualité alimentaire » et faire évoluer les régimes**
 - La qualité désigne non seulement les propriétés nutritionnelles, mais aussi la dimension éthique, le prix, et les impacts environnementaux des produits
 - Apprendre à cuisiner les variétés locales et de saison pour un public non habitué à ces produits
- **Considérer la restauration collective comme un levier d'accès à une alimentation de qualité**
- **Réinterroger le modèle de fonctionnement des marchés avec commande et livraison en temps réel qui engendrent des flux logistiques hypertendus**

QUELQUES INITIATIVES QUI ONT INSPIRÉ LA RÉFLEXION COLLECTIVE

Les réflexions se sont appuyées sur le partage d'initiatives déjà actives portées par de nombreux acteurs :

- Consumer Good Forum • INSEAD • Les Petites Cantines • La Légumerie • FILAP Vaulx-en-Velin
- Les Monts en Vrac • Clubs Cigales • Centre social Bonnefoi Lyon Guillotière
- CROUS de Lyon • Centre Européen sur la Nutrition et la Santé • Légum'au logis • Croc'éthic
- Epicentre Lyon 8 • Atelier Santé Ville de Saint-Fons • Groof • L'Atelier des Saisons
- RDV au potager • Épi c'est bon • CCO de Villeurbanne • Le Passe-jardins
- Agence Régionale de Santé • EHPAD du groupe ACPA • EHPAD Saint-Charles • Belle Bouffe
- Sens et Savoirs • Lyon street food festival • Cité de la Gastronomie • VRAC • Ville de Villeurbanne



Pour plus de détails, retrouvez toutes les initiatives et les synthèses des ateliers exploratoires sur les fiches explicatives mises à votre disposition





DONNER ACCÈS À TOUS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

LES CATALYSEURS DE L'ACTION

1 / DEVELOPPER ET PROMOUVOIR DES LIEUX OÙ L'ON FAIT ET APPREND ENSEMBLE DES PRATIQUES ALIMENTAIRES

La **convivialité** est perçue comme le **catalyseur du changement de comportement** quels que soient les publics.

De nombreuses initiatives sont déjà présentes sur le territoire lyonnais.

La concertation a fait émerger l'idée de **déployer plus largement jardins et cuisines partagés** sur chaque commune ou quartier du territoire lyonnais, en commençant par des expérimentations d'animateurs de jardins sur plusieurs territoires pilotes.

2 / SUR CHAQUE TERRITOIRE, METTRE EN LIEN LES ACTEURS INTERVENANT SUR LA QUESTION DE L'ALIMENTATION

Il s'agirait de commencer par une expérimentation sur trois territoires (par exemple Quartier Politique de la Ville, quartier urbain intermédiaire, territoire rural peu desservi), avec deux objectifs :

- Compléter l'offre existante par la création de nouvelles initiatives de distribution alimentaire
- Accompagner les consommateurs dans leurs parcours d'achat, pour déconstruire les idées reçues et travailler sur le gaspillage

DES PROPOSITIONS D' ACTIONS NOUVELLES

1

EVOLUTION DU MODÈLE ÉCONOMIQUE ET DU SYSTÈME D'ACTEURS À L'ÉCHELLE DES QUARTIERS

Sensibiliser les publics déjà en lien avec les structures sociales et mettre en place une coordination territoriale de l'offre d'accompagnement vers l'alimentation.

2

SENSIBILISER LES ÉTUDIANTS PAR LE JEU ET PAR LE FAIRE

Initier et faciliter l'organisation d'un événement annuel de sensibilisation dans les universités/écoles.

3

TIERS-LIEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE SUR LES CAMPUS

En proximité sur le campus, créer un tiers-lieu pilote de l'alimentation « des cuisines collectives, des ateliers, des AMAPs, des épiceries solidaires,... ».

4

FAIRE RÉSEAU DANS L'ACCOMPAGNEMENT À L'ALIMENTATION CHEZ LES ÉTUDIANTS

Faciliter l'émergence d'un réseau de transmission des pratiques entre organisations touchant à l'alimentation des étudiants.

5

ORGANISER UN GROUPE DE TRAVAIL POUR CONSTRUIRE ET FAIRE VIVRE UNE PLATEFORME OUVERTE : VITRINE DES ACTIONS ET ACTEURS DE L'ACCOMPAGNEMENT « AU BIEN MANGER » DANS LA VIEILLESSE

Rendre visible l'ensemble des actions menées pour favoriser une « bonne alimentation » (saine, suffisante, équilibrée, accessible physiquement et financièrement, faisant place à la convivialité, respectant les envies, etc.) à tous les acteurs et aux personnes âgées elles-mêmes (notamment les plus isolées).

6

FACILITER L'ACCÈS AUX PERSONNES ÂGÉES À L'OFFRE DE RESTAURATION COLLECTIVE, PRIVÉE ET/OU PUBLIQUE EXISTANTE

Rompre la « ségrégation » et l'isolement des personnes âgées en rendant possible le contact avec les autres publics durant le temps des repas, ouverture des restaurants des résidences et/ou accès des personnes en résidence à d'autres restaurants collectifs.

7

DÉPLOYER LES PRATIQUES DES JARDINS NOURRICIERS ET L'IMPLICATION DES HABITANTS DU QUARTIER

Mettre en place une équipe d'animation dédiée et territorialisée pour intervenir sur les jardins du territoire ouverts à la démarche, qu'ils soient publics, privés ou communs.



Pour plus de détails, retrouvez toutes les fiches actions imprimées mises à votre disposition



REVALORISER LE TERRITOIRE ET ORGANISER DES FILIÈRES DE PROXIMITÉ ET DE QUALITÉ

Il est primordial de renouveler le lien entre l'alimentation et le territoire pour parvenir à une plus grande autonomie alimentaire.

Les rouages du système alimentaire doivent être transformés pour s'inscrire dans la transition écologique du territoire : des filières de proximité devront être organisées, grâce au dialogue et à la coopération entre acteurs.



DIALOGUE ET COOPÉRATION

INNOVATION DE LA TRANSFORMATION

OPTIMISATION LOGISTIQUE

OFFRE ET DEMANDE EN COHÉRENCE

RÉMUNÉRATION DES AGRICULTEURS

TRANSITION ÉCOLOGIQUE

LES RENCONTRES PROPOSÉES AUX PARTICIPANTS



Atelier Exploratoire MARQUES DE TERRITOIRE

Vers un cahier des charges pour des filières alimentaires locales et durables.

UNE DIVERSITÉ D'ACTEURS INVITES

Pour recueillir la diversité des attentes dans l'éventualité de la création d'une marque territoriale : agriculteurs, chambre d'agriculture et coopérative agricole, collectivités, recherche et formation, industriels et représentants, porteurs de marques de territoire.

DESTÉMOIGNAGES

Ils ont porté sur des démarches autour de filières : Les SyAM «Systèmes alimentaires du Milieu », le projet ARC « Agroécologie en restauration collective », la filière « viande bovine biologique » de la communauté d'agglomération de l'Ouest Rhodanien et les marques ls(h)ere et « Lyonnais, Monts et coteaux ».



Atelier Exploratoire CLIMAT ET ALIMENTATION

Conférence :
« Notre alimentation à l'heure de l'urgence climatique : du constat aux actions, quel récit territorial à écrire ? »

RECONCILIER CLIMAT ET SANTÉ PAR L'ALIMENTATION : DES ACTEURS EN MOUVEMENT

Des témoignages des industries agroalimentaires et de la grande distribution. Deux réflexions majeures : l'interdépendance de tous les acteurs de la chaîne, et le poids incontournable de la grande distribution dans l'organisation des filières locales.

QU'AURONS-NOUS FAIT EN 2050 POUR ASSURER LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE DE NOTRE TERRITOIRE ?

Faire de la juste rémunération des agriculteurs une donnée d'entrée primordiale
Optimiser le transport pour les filières courtes
Détendre les flux logistiques



Groupe de Travail ALIMENTATION DURABLE ET MÉTIERS DE BOUCHE

En intégrant les enjeux de l'alimentation durable, les professionnels feront évoluer l'ensemble de la filière.



Groupe de Travail RESTAURATION COLLECTIVE

Les repas pris en restauration collective sont une opportunité pour transformer les filières et les pratiques alimentaires des convives.



Groupe de Travail TRANSFORMATION LOCALE

Trois facteurs pour innover : le développement de la bioéconomie, la recherche sur la nutrition et la forte présence de la gastronomie.

LES CHANTIERS QUE LES PARTICIPANTS ONT FAIT ÉMERGER

- MIEUX RELIER L'OFFRE DES AGRICULTEURS EN PRODUITS BIO/LOCAUX ET LA DEMANDE DES RESTAURATEURS ET DES MÉTIERS DE BOUCHE
 - Espaces de dialogue et coopérations entre professionnels des filières
 - Partage d'expérience et d'outils juridiques entre collectivités

- FAVORISER L'INSTALLATION ET L'AMÉLIORATION DES LOCAUX DES ARTISANS ET RESTAURATEURS S'ENGAGEANT DANS L'ALIMENTATION DURABLE
 - Coûts d'accès
 - Mutualisation d'équipements
 - Efficacité énergétique des bâtiments et matériels
 - Nécessité d'un cadrage et régulation par les autorités

- SENSIBILISER LES ÉLUS/PERSONNELS/CONVIVES/PARENTS SUR LES PRATIQUES ALIMENTAIRES DURABLES

• DÉVELOPPER DES FILIÈRES LOCALES DURABLES EN LIEN AVEC LES POSSIBILITÉS DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE

Augmenter la capacité de transformation pour :

- des filières de qualité existantes, en difficulté (poires)
- des filières à haute valeur environnementale à créer et dont la diversification doit être assurée (légumineuses)
- des filières de proximité intéressantes en raison de leur impact sur la santé (lait)

• CONTRIBUER À UNE TRANSFORMATION DE QUALITÉ EN INTÉGRANT LES ATTENTES SOCIÉTALES ET LES AVANCÉES DE LA RECHERCHE

- Evolutions de la formulation des produits industriels
- Adaptation aux attentes des consommateurs
- Vigilance sur les alertes sanitaires
- Coopérations recherche / industries



Pour plus de détails, retrouvez toutes les fiches actions imprimées mises à votre disposition



REVALORISER LE TERRITOIRE ET ORGANISER DES FILIÈRES DE PROXIMITÉ ET DE QUALITÉ

COMMENT PASSER A L'ACTION ?

DES LEVIERS POSSIBLES

CRÉER DU COLLECTIF ENTRE ACTEURS DES FILIÈRES

L'organisation des acteurs a été prépondérante dans les discussions afin d'envisager d'autres fonctionnements plus collectifs que la simple utilisation de plateformes numériques ou d'équipements mutualisés.

Le principal enjeu de ces évolutions fait consensus : trouver les équilibres dans le partage de la valeur et ainsi donner aux agriculteurs les moyens de mettre en place des solutions agroécologiques.

LA « PROMOTION » : UNE OPPORTUNITÉ INTERESSANTE POUR ENCLANCHER UNE DYNAMIQUE

Plutôt qu'une seule marque fédératrice, valoriser des méthodes de promotion des produits locaux variées (regroupement en grande surface sous étendard, contacts en direct sur les marchés, géolocalisation via des applis...).

Elles devront être coordonnées à différentes échelles et s'appuyer sur un système de valeurs partagées, et pas seulement sur le critère de la localisation géographique.

IMPLIQUER LES PRODUCTEURS DÈS L'ÉMERGENCE DE NOUVELLES FILIÈRES

Les agriculteurs, doivent être impliqués en amont des réflexions et des différents circuits.



QUELQUES INITIATIVES QUI ONT INSPIRÉ LA RÉFLEXION COLLECTIVE

Les réflexions se sont appuyées sur le partage d'initiatives déjà actives portées par de nombreux acteurs :

- ISARA • Centre de développement de l'Agroécologie • La marque collective « Le Lyonnais, Monts et Coteaux »
- Seafood Connection • Victor et Compagnie • Upsilo • L'Institut Paul Bocuse • Mille et un Repas
- Bio A Pro • Via Terroirs • Terralia • Lyon Biopôle • Novalim-Alimentec • Granvillage
- En Appart'Et • Sodiaal • Chemin des Mures • Danone • Le cluster bio en Auvergne-Rhône-Alpes
- Le cluster herbes • Afnor Auvergne-Rhône-Alpes • Is(h)ere
- Communauté d'Agglomération de l'Ouest Rhodanien • ARIA Rhône-Alpes



Pour plus de détails, retrouvez toutes les initiatives sur les fiches explicatives mises à votre disposition





REVALORISER LE TERRITOIRE ET ORGANISER DES FILIÈRES DE PROXIMITÉ ET DE QUALITÉ

LES CATALYSEURS DE L'ACTION

LES SYSTEMES ALIMENTAIRES DU MILIEU POUR ORGANISER DES FILIERES TERRITORIALES

Les Systèmes Alimentaires du Milieu (SyAM), **systèmes intermédiaires entre circuits courts et filières longues**, se sont révélés être des catalyseurs potentiels de l'action collective. Ils affichent des **objectifs de volume** à distribuer sur les marchés territoriaux et de **relocalisation de l'économie agricole et agroalimentaire**.

La recherche socio-économique au sein de l'ISARA a initié cette démarche de conceptualisation de la mise en place de ces systèmes. A ce jour, **plusieurs « systèmes du milieu » ont bénéficié d'accompagnement et d'outils issus de cette démarche** : les éleveurs de Saveurs Iséroises, la filière 100% Charolais du Roannais, une légumerie sur le territoire grenoblois, le Marché d'Intérêt National de Grenoble ou encore un projet avec Sodexo pour la cuisine Toque et Sens.

CINQ PRINCIPES D'ACTION SONT À RETENIR :

ORGANISER L'INTERCONNAISSANCE DES ACTEURS,

pour sortir des initiatives dispersées et parvenir à les déployer au-delà des pionniers

ATTEINDRE DES MASSES SUFFISANTES,

pour engager concrètement les changements aux deux bouts de la chaîne

PARTAGER LA VALEUR

de l'agriculteur au distributeur

METTRE EN VISIBILITÉ DES PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ

en trouvant une pluralité de solutions plutôt que la seule logique de marque de territoire

CHANGER LES PRATIQUES EN AVAL

pour que ces nouvelles productions trouvent leur place dans l'assiette des consommateurs

DES PROPOSITIONS D' ACTIONS NOUVELLES



Pour plus de détails, retrouvez toutes les fiches actions imprimées mises à votre disposition

Les chantiers menés en présentiel ont permis l'élaboration de propositions d'actions par les participants.

8

ORGANISER DES TRAVAUX COLLABORATIFS SUR DES CHANTIERS CONCRETS : RÉGULER OFFRE/DEMANDE POUR CERTAINES FILIÈRES ET ENCOURAGER LES MODIFICATIONS DE PRATIQUES D'ACHAT DANS LA RESTAURATION

LES OBJECTIFS

- **Aider acheteurs et producteurs à mieux comprendre les contraintes** de production ou d'achat de leurs interlocuteurs, mais aussi les ressources peu connues du territoire,
- Permettre d'**anticiper la demande**, condition de mise en production de nouvelles cultures agricoles répondant aux enjeux de qualité,
- **Définir collectivement cahiers des charges et prix** pour assurer à la fois un revenu décent aux producteurs, rémunérer les étapes de conditionnement / transformation / acheminement, respecter des budgets d'achat contraints en faisant évoluer la composition des menus.

Trois actions prioritaires que pourraient porter cette démarche :

- **Programmation des cultures en fonction des engagements de commande de la restauration collective**
- **Construction des prix dans une démarche collective**
- **Incitation des cuisiniers et des restaurateurs à modifier leurs pratiques**

9

CONSTRUIRE UNE FILIÈRE « LÉGUMES » AGROÉCOLOGIQUE GRÂCE À LA MISE EN PLACE D'UNE DÉMARCHE DE TYPE SyAM

LES OBJECTIFS

- Favoriser une **activité de transformation alimentaire dans la filière « légumes »**, maillon manquant aujourd'hui entre le producteur en circuit court et l'industrie agroalimentaire,
- **Répondre aux attentes sociétales** en matière de santé, de proximité, de respect de l'environnement, de qualité gustative dans les filières de légumes transformés.





FAIRE ÉVOLUER LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES ET RENDRE ATTRACTIFS LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

La question des savoirs et de leur transmission est un enjeu clé pour œuvrer collectivement à une transition vers une alimentation durable. Pour cela, il est nécessaire :

- de faire monter en compétence tous les professionnels sur les enjeux de durabilité
- d'intégrer des questions alimentaires dans des secteurs professionnels périphériques (personnel soignant, enseignants...)
- de favoriser l'échange entre pairs et la transmission au sein de la chaîne d'acteurs
- de rendre plus attractifs les métiers de l'alimentation



PROMOTION DES MÉTIERS

NOUVEAUX MÉTIERS

TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE

PRATIQUES DURABLES

FORMATION PAIR À PAIR

INTERDÉPENDANCES

LES RENCONTRES PROPOSÉES AUX PARTICIPANTS

Atelier Exploratoire CLIMAT ET ALIMENTATION

Conférence :
« Notre alimentation à l'heure de l'urgence climatique : du constat aux actions, quel récit territorial à écrire ? »

COMPRENDRE NOTRE ALIMENTATION A L'HEURE DE L'URGENCE CLIMATIQUE

Constat d'un modèle agricole dominant qui doit changer de paradigme
Présentation des changements de pratiques proposés par le Scénario Afterres 2050

RECONCILIER CLIMAT ET SANTE PAR L'ALIMENTATION : DES ACTEURS EN MOUVEMENT

Des témoignages d'acteurs qui soulignent l'interdépendance de tous les métiers : c'est bien l'intégralité du système alimentaire qui doit se modifier, dont les métiers de la santé, de l'éducation...

QU'AURONS-NOUS FAIT EN 2050 POUR ASSURER LA RESILIENCE ALIMENTAIRE DE NOTRE TERRITOIRE ?

La détente des flux logistiques permettra l'amélioration des conditions de travail dans l'ensemble des filières.

Groupe de Travail

ALIMENTATION DURABLE ET MÉTIERS DE BOUCHE

En intégrant les enjeux de l'alimentation durable, les professionnels feront évoluer l'ensemble de la filière.

Groupe de Travail

SAVOIR-FAIRE ET ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS

Attirer en nombre des profils nouveaux est un enjeu majeur pour les filières agricoles et alimentaires, qui souffrent d'un manque de visibilité et d'attractivité, et qui peinent à recruter.

LES CHANTIERS QUE LES PARTICIPANTS ONT FAIT ÉMERGER

• TRAVAILLER UNE CHARTE DE LA RESTAURATION DURABLE POUR VALORISER LA DIVERSITÉ DES ACTEURS QUI S'ENGAGENT

- Vision globale des initiatives et actions autour de l'alimentation durable (énergie, déchets, ...)
- Augmentation du nombre de professionnels qui s'engagent

• STRUCTURER UN SYSTÈME DE RÉDUCTION/GESTION DES DÉCHETS DANS LE MILIEU DE LA RESTAURATION QUI OUTILLE LES PROFESSIONNELS

- Mutualisation, coordination et structuration à grande échelle
- Qualité du tri
- Utilisation des déchets comme ressources

• DÉVELOPPER LES INITIATIVES EN MILIEU SCOLAIRE POUR QUE LE JARDINAGE ET LA PRÉPARATION DES REPAS SOIENT INTÉGRÉS DANS LE PARCOURS SCOLAIRE

- Sensibilisation et formation des enseignants
- Reconnexion des enfants et leurs familles avec le jardinage et la cuisine

• PROFESSIONNALISER LES MÉTIERS D'ANIMATEUR DES CANTINES DE QUARTIERS

- Valorisation économique et sociale du métier d'animateur

• ENGAGER UNE PROMOTION DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION EN S'INSPIRANT DES INITIATIVES PRISES POUR LES AUTRES MÉTIERS EN TENSION (NOTAMMENT L'INDUSTRIE)

- Attractivité des métiers
- Transmissions des savoir-faire à des publics scolaires, en recherche d'emploi ou en reconversion
- Expérimentation grandeur nature





FAIRE ÉVOLUER LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES ET RENDRE ATTRACTIFS LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

COMMENT PASSER A L'ACTION ?

DES LEVIERS POSSIBLES

UNE NÉCESSAIRE ORGANISATION COLLECTIVE DE LA PROMOTION DES MÉTIERS

La **promotion des métiers** doit être collective et amener des **acteurs d'horizons différents à trouver un langage commun**, à mieux connaître les ressources du territoire et donc à davantage travailler ensemble.

UN BESOIN DE FORMATION

Elle concerne autant des publics éloignés des métiers de l'agri-alimentaire que les professionnels déjà en exercice et dont les compétences doivent évoluer.

LA FORMATION DEVRA S'APPUYER SUR TROIS MODALITÉS :

- formation par le faire
- formation entre pairs
- ancrage dans les espaces du quotidien



ADAPTATION DES PRATIQUES PROFESSIONNELLES POUR RÉPONDRE AUX DÉFIS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

- **Les métiers sont interdépendants.** La neutralité carbone se joue sur l'intégralité de la chaîne, et nécessitera que chaque métier concerné évolue en même temps que tous les autres.
- Les **nouvelles pratiques des modèles agro-écologiques** génèrent de l'emploi. La généralisation de ces pratiques participe à la construction de métiers agricoles plus attractifs.
- **La détente des flux logistiques** - pour l'ensemble du secteur - amènera à une amélioration non seulement des conditions de travail mais aussi de la performance environnementale du secteur.
- **Raisonner par filière, et non plus par métier**, permettra une meilleure prise en compte des contraintes de chaque acteur.
- **Les métiers qui ne sont pas directement liés au secteur alimentaire** sont aussi des vecteurs puissants de diffusion d'une culture de l'alimentation durable : enseignement, formation, jardinage, acteurs des animations pour enfants...

QUELQUES INITIATIVES QUI ONT INSPIRÉ LA RÉFLEXION COLLECTIVE

Les réflexions se sont appuyées sur le partage d'initiatives déjà actives portées par de nombreux acteurs :

- Programme de recherche AFCC
- « Arts de Faire Culinaires au Collège
- ONISEP
- Equilibrémoi
- EGEE
- Savoureux compagnons
- Graines d'emploi
- AFPA Saint Priest
- GrEnADe
- SODEXO
- Cité de la Gastronomie
- Institut Paul Bocuse



Pour plus de détails, retrouvez toutes les initiatives et les synthèses des ateliers exploratoires sur les fiches explicatives mises à votre disposition





FAIRE ÉVOLUER LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES ET RENDRE ATTRACTIFS LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

LES CATALYSEURS DE L'ACTION

PROMOUVOIR LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION DU TERRITOIRE LORS DU WORLD SKILLS 2023, A LYON

Cet objectif, suffisamment éloigné dans le temps, pourrait permettre de **fédérer des organisations professionnelles très diverses**, en leur donnant un **objectif commun**. Une étape intermédiaire pourrait être le SIRHA 2021.

Un tel projet n'est évidemment pas un but en soi, c'est l'occasion en premier lieu de **mieux connaître les ressources mais aussi les représentations** que se font les différents publics des métiers.

CET HORIZON POURRAIT PERMETTRE À LA FOIS DE :

FÉDÉRER
L'ENSEMBLE DES
PROFESSIONS
(de la formation,
de l'emploi, de l'insertion)
AUTOUR
DE L'OBJECTIF DE
PROMOTION
COMMUNE

CONSTRUIRE
UN MESSAGE
COMMUN SUR LE
"BIEN MANGER"
ET TOUCHER DES PUBLICS
MULTIPLES (collégiens,
demandeurs d'emploi,
publics en insertion)
ÉLOIGNÉS DE
CES MÉTIERS

METTRE EN AVANT
- LORS DE CES GRANDS
ÉVÉNEMENTS -
LA SENSIBILISATION
PAR L'ACTION
ET PAR LES PAIRS

REALISER UN
DIAGNOSTIC
COMMUN DES
REPRESENTATIONS DES
DIFFERENTS METIERS DE
L'ALIMENTATION

ANALYSER LES
COMPETENCES
ATTENDUES DES
EMPLOIS A
POURVOIR

DES PROPOSITIONS D' ACTIONS NOUVELLES

Plusieurs pistes, moins précises, ont été évoquées, pour des pratiques professionnelles renouvelées et attractives, grâce à l'échange des savoirs et à une promotion active des métiers :

ECOLE OUVERTE AUX QUESTIONS D'ALIMENTATION

Recenser et populariser dans les établissements scolaires, les démarches - à l'école et hors l'école - qui permettent d'acquérir les savoirs et savoir-faire de base autour de l'alimentation, de ses pratiques (du jardinage à la préparation des repas) et donc des activités et métiers qui y sont liés.

Les entreprises pourraient également ouvrir leurs portes aux élèves.

AGIR SUR L'ORIENTATION

Trois publics prioritaires :

- **collégiens** : visites d'entreprises, stages de 3^{ème} mutualisés...
- **étudiants en réorientation** : nouveaux services civiques sur l'alimentation...
- **demandeurs d'emploi** : dispositifs d'insertion de jeunes urbains en milieu rural...

TIERS-LIEUX DE LA FORMATION/INSERTION

Développer des actions autour de la formation dans des tiers-lieux et élargir celle déjà initiée par l'AFPA Saint-Priest avec son « Village de l'AFPA » consacré aux métiers de bouche.

PAIR À PAIR DES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTATION DURABLE

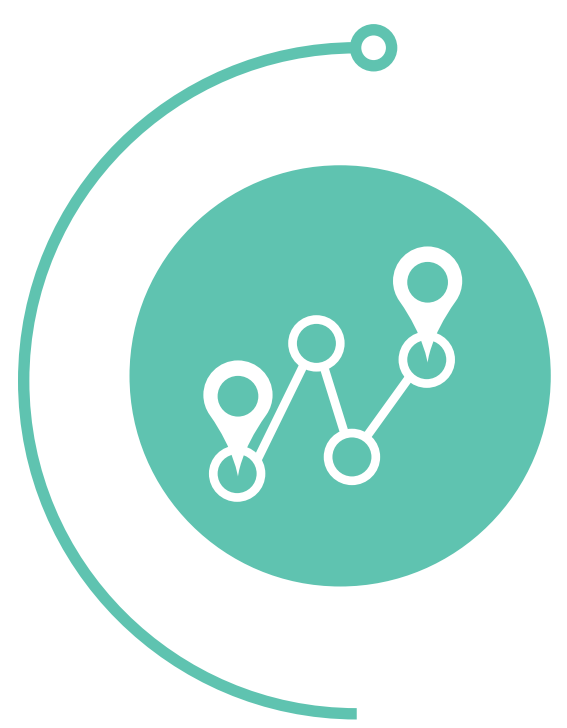
Le projet GrEnADe, comme l'expérience de l'Université des savoureux Compagnons (et d'autres à recenser), devraient être modélisés et développés à plus grande échelle pour favoriser la montée en compétences des professionnels face à l'urgence de la transition écologique.



MÉTIERS EN ÉMERGENCE

De nouvelles fonctions pourraient émerger de la nécessité de rendre plus durables les systèmes alimentaires (animateur de cantine, animateur de filière, accompagnateur de la transition...) : cette action aurait pour objectif de **mettre au point des formations**, mais aussi de **solvabiliser ces nouvelles fonctions**.





DES CONDITIONS DE RÉUSSITE PARTAGÉES

DES PRINCIPES CLÉS POUR ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT



Ces principes pour l'action s'appliquent à toutes les activités du système alimentaire mais aussi à l'aménagement du territoire, l'action sociale, l'éducation...

CRÉER LES CONDITIONS POUR COOPÉRER

Le besoin de coopérer a fait consensus dans de nombreux groupes de travail.

Un atelier exploratoire a été dédié aux coopérations : une trentaine de collectivités se sont réunies pour partager leurs envies d'agir, confirmant l'intérêt d'un travail collectif, dont les modalités restent à définir.

LES COOPÉRATIONS ÉVOQUÉES OU IMAGINÉES PEUVENT ÊTRE DE PLUSIEURS ORDRES :

- **Echanger des idées sur des sujets nouveaux pour imaginer des solutions**
- **Partager de l'expérience et acquérir des méthodes et des outils**
- **Coordonner des dispositifs en place, pour atteindre une taille critique et changer d'échelle**
- **Mutualiser des ressources, des outils, des coûts et des savoirs des différents acteurs**

QUELQUES CONDITIONS DE RÉUSSITE POUR ORGANISER CES COOPÉRATIONS, PLÉBISCITÉES PAR TOUS TYPES D'ACTEURS :

- **Se connaître** les uns les autres
- **S'approprier les méthodes et les outils** de la coopération, par des apports théoriques et à partir des expériences réussies
- **Ouvrir largement, à tous types d'acteurs**
- **Maintenir une régularité** dans les échanges
- **Expérimenter** sans attendre sur des projets simples
- **Identifier des « espaces » pour accueillir ces coopérations** : physiques ou numériques ? À quelle échelle ?
- **Structurer une gouvernance partagée**, et définir le rôle de chaque acteur

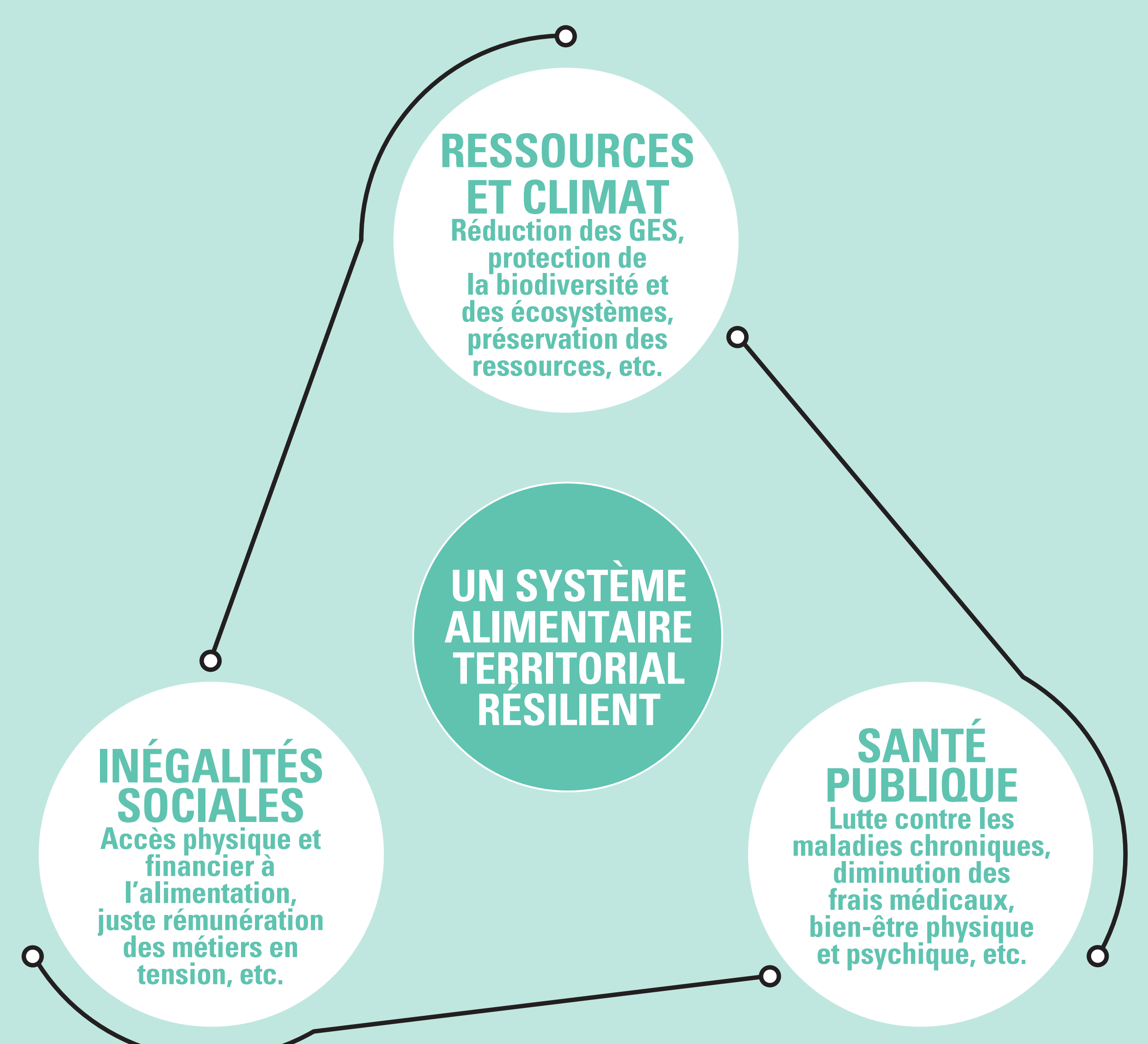


Les acteurs du système alimentaire sont interdépendants. Comment faire face aux vulnérabilités importantes du système dans un contexte d'incertitudes climatiques ?

Les conditions de l'abondance alimentaire que l'on connaît aujourd'hui risquent de ne plus être réunies demain et appellent une transition.

La conférence « Climat et Alimentation » a donné l'orientation du travail à poursuivre pour une résilience alimentaire du territoire. Pour une évolution positive de l'alimentation, les solutions doivent être construites de manière systémique, en mettant l'humain au cœur des réflexions. Les enjeux liés à l'évolution climatique, à la santé publique et aux inégalités sociales convergent autour du projet alimentaire.

RENDRE RÉSILIENT NOTRE SYSTÈME ALIMENTAIRE : LE « RÉCIT COMMUN »





DES ÉCHANGES À POURSUIVRE

DES SUJETS QUI NE FONT PAS CONSENSUS

Cette première phase de concertation a été riche en échanges et contributions. Toutefois, certains sujets demeurent toujours source de débat.

DES DIVERGENCES DANS LES MODÈLES À PROMOUVOIR...

- Pratiques agricoles :

Des débats ont eu lieu autour des modes de production coexistants (conventionnel, conservation des sols, biologiques, agroécologiques, permaculture...) et une vigilance a été pointée quant aux risques qu'engendrerait la promotion d'un seul modèle.

- Distribution des produits :

La place majoritaire de la grande distribution a souvent interpellé les participants. Le constat des achats alimentaires pratiqués à plus de 80% dans les grandes enseignes de distribution rend essentiel de dialoguer avec ces acteurs. Les modalités de coopération avec ce secteur sont source de questionnement pour certains acteurs.

...MAIS AUSSI PLUS GLOBALEMENT

- Qu'est-ce qu'une alimentation de qualité ?

Face à la diversité de façons de se nourrir et de produire, comment définir une alimentation de qualité ?

- Qui doit dire quoi manger ?

L'acte de se nourrir est un acte personnel et culturel. Qui détient alors la légitimité de dire ce qui est bon ou ne l'est pas ?



DES SUJETS PEU TRAITÉS DANS LE CADRE DE CETTE CONCERTATION, QUI RESTENT À INVESTIR

Certains sujets* n'ont pas, ou peu, été abordés du fait des modalités même de la concertation : les participants ne se sont pas saisis de ces thématiques ou les acteurs porteurs de ces thématiques étaient peu présents. (**liste non exhaustive*)

Soutien au monde agricole
Liens villes-campagnes **Protection de la ressource en eau**
Logistique **Bioéconomie** **Paysage, cadre de vie**
Alimentation et Santé
Gouvernance **Foncier** **Réduction des emballages**
Diversification et réappropriation des semences
Aide alimentaire

DES ACTEURS PEU REPRÉSENTÉS À MOBILISER

Les rencontres ont réuni une grande diversité d'acteurs. Cependant, certaines catégories d'acteurs ont été moins bien représentées. En particulier :

LE MONDE AGRICOLE

Notamment lors des discussions autour de la construction de filières locales ou de l'atelier exploratoire « Climat et Alimentation ».

LES

TERRITOIRES INSTITUTIONNELS

Un grand nombre d'entre eux n'ont pas encore participé à l'atelier « Coopérations interterritoriales ». Le cycle d'ateliers qui se poursuit sur ce sujet sera l'occasion de mobiliser davantage.

Pour couvrir des champs qui n'auraient pas été explorés par les participants lors de cette phase de concertation, d'autres catégories d'acteurs devront être mobilisées. Aussi, la prise en compte des consommateurs devra être posée car les pratiques alimentaires sont les principaux leviers du changement.