

Projet Alimentaire Territorial

des Monts du Lyonnais

L'agriculture, une spécificité territoriale et un bien commun

Tous concernés pour la transition écologique et la qualité de notre alimentation



Les Monts du
Lyonnais
Communauté
de communes



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DES MONTS DU LYONNAIS

L'agriculture, une spécificité territoriale et un bien commun, tous concernés pour la transition écologique et la qualité de notre alimentation.

Rédaction	Raphaël PIN & Marina BOUCHUT, service Agriculture et Forêt
Elus référents	Régis CHAMBE, Président Philippe BONNIER, Vice-président en charge de l'Agriculture et de la Forêt
Date	février 2024 – Version 1
Relecture	Cécile GRANOCCHIA, Célia LOZANO, Laurence GRANGY
Mise en page	Raphaël PIN
Diffusion	Communauté de communes des Monts du lyonnais



Strawberries
€ 1.50 / kg

POIRÉ
JUS DE FRUITS
100% NATUREL

Produit de France
C'est bon, c'est naturel, c'est POIRÉ.

Edito

Territoire agricole à proximité de Lyon et St-Etienne, la Communauté de communes des Monts du Lyonnais a récemment réaffirmé l'importance de l'agriculture pour son économie et son identité. En parallèle, le contexte de transition écologique, accentué par la crise sanitaire du COVID 19, et la crise actuelle de l'agriculture invite à s'approprier localement la question alimentaire.

Il est en effet nécessaire de s'interroger sur les enjeux et les modalités d'une consommation alimentaire plus responsable et plus durable capable :

- ↳ de contribuer à une agriculture durable, diversifiée et économiquement viable dans une logique d'économie relocalisée d'adaptation au changement climatique ;
- ↳ de préserver le foncier agricole et favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs ;
- ↳ de favoriser la relocalisation de l'alimentation et les circuits de proximité dans un souci de juste rémunération des agriculteurs et d'équité tout au long du circuit alimentaire ;
- ↳ de structurer et mettre en synergie les filières locales et innovantes ;
- ↳ de se réinterroger sur la gestion et l'approvisionnement de nos restauration collective.

C'est pourquoi la Communauté de communes des Monts du Lyonnais a souhaité s'engager dans une démarche de Projet Alimentaire territorial. Porteuse de nombreuses compétences, cette démarche permet de mettre l'alimentation au cœur d'une réflexion territoriale transversale.

L'objectif principal du PAT de la CCMDL est de garantir à tous les habitants du territoire un approvisionnement en produits alimentaires sains et locaux, en promouvant un modèle agricole et alimentaire juste et économiquement équitable, durable, responsable.

Les réponses qui seront apportées par le PAT s'inscrivent dans le projet de territoire qui a permis de réinterroger les élus sur les enjeux du territoire à horizon 2040 et dans les orientations stratégiques du Plan Climat Air Energie Territorial qui vise à faire de la CCMDL un territoire à énergie positive à l'horizon 2050.

Ce projet alimentaire s'inscrit à la fois dans une démarche de développement durable pour répondre aux défis de la transition écologique et de développement de la dynamique économique et de l'emploi.

Il réaffirme l'importance du maintien de l'identité rurale du territoire et de la préservation de la qualité de vie.

Regis CHAMBE,
Président de la CCMDL

Philippe BONNIER,
Vice-président délégué à
l'Agriculture et la Forêt

EDITO	3
SIGLES ET ABREVIATIONS	9
DEFINITIONS	10
PARTIE 1 CONTEXTE DU PATMONLY	13
LES MONTS DU LYONNAIS, UN TERRITOIRE AGRICOLE PERIURBAIN	14
UN TERRITOIRE RURAL SOUS INFLUENCES METROPOLITAINES	14
L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION, DEUX CONTEXTES SPECIFIQUES	15
LES MONTS DU LYONNAIS, UN TERRITOIRE ENGAGE	17
LE PROJET DE TERRITOIRE DES MONTS DU LYONNAIS	17
LE SCHEMA DE COHERENCE TERRITORIALE (SCoT)	18
LE PLAN CLIMAT-AIR-ENERGIE TERRITORIAL (PCAET)	18
DEVENIR UN TERRITOIRE A ENERGIE POSITIVE (TEPOS)	18
LE PLAN PAYSAGE	19
LA GESTION DE L'EAU	19
VERS UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DES MONTS DU LYONNAIS PATMONLY	20
QU'EST-CE QU'UN PAT ?	20
PAT, POUR QUOI FAIRE ?	20
DES OBJECTIFS STRATEGIQUES POUR UN PAT AMBITIEUX MAIS REALISTE	21
DOMAINES D'INTERVENTION DES PAT	21
LE PAT, UNE DEMARCHE DE CO-CONSTRUCTION POUR LES 3 ANS D'EMERGENCE	21
ZOOM SUR LE SYSTEME ALIMENTAIRE DES MDL EN FONCTION DES DOMAINES D'INTERVENTIONS ET LES CHAMPS D'INTERVENTIONS POSSIBLES	22
DES ACTIONS EN FAVEUR DE L'ALIMENTATION	23
UNE RECONNAISSANCE PAT DE NIVEAU 1	23
PARTIE 2 METHODOLOGIE DU PATMONLY	25
LE PAT REPOSE SUR UN DIAGNOSTIC	26
DIAGNOSTIC : LES OBJECTIFS	26
DIAGNOSTIC : OUI MAIS COMMENT ?	27
LA REALISATION DU DIAGNOSTIC POUR LE PATMONLY	27
METHODE DE DIAGNOSTIC DU PATMONLY	28
DES ATELIERS DE TRAVAIL POUR CO-CONSTRUIRE LE DIAGNOSTIC	29
ETAPE 1: REALISATION DE 4 ATELIERS DE TRAVAIL	29
ETAPE 2 : TEMPS D'ECHANGE EN FORMAT ELARGI	33
DES ATELIERS DE TRAVAIL POUR CO-CONSTRUIRE LE PLAN D' ACTIONS	34
LE DEROULE DES ATELIERS	34
LES ATELIERS PROPOSES	34

A PROPOS DU DIAGNOSTIC	38
PORTRAIT DE L'AGRICULTURE DES MONTS DU LYONNAIS	39
DEMOGRAPHIE AGRICOLE	39
ZOOM SUR L'INSTALLATION ET LA TRANSMISSION	40
L'EMPLOI AGRICOLE	41
OCCUPATION DU SOL	42
OCCUPATION ET VALORISATION DE L'ESPACE AGRICOLE	42
ZOOM SUR LA SURFACE AGRICOLE UTILE PRODUCTIVE PAR HABITANT	44
ZOOM SUR LE RYTHME D'ARTIFICIALISATION	44
FONCIER AGRICOLE ET MARCHÉ RURAL	44
LES PRODUCTIONS AGRICOLES DU TERRITOIRE	46
ZOOM SUR LES CIRCUITS COURTS	50
ADEQUATION THEORIQUE ENTRE PRODUCTION ET CONSOMMATION	51
L'AGRICULTURE ET LES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIÉTAUX	53
LES ENJEUX PARTAGES PAR LES GROUPES DE TRAVAIL	58
L'ENJEU ET LES AXES DE TRAVAIL RETENUS CONCERNANT L'AGRICULTURE	59
LES PISTES DE STRATEGIES ET D' ACTIONS ISSUES DES PREMIERES RENCONTRES AVEC LES ACTEURS DE L'ALIMENTATION	60
PLAN D' ACTIONS ET STRATEGIE RETENUS POUR L'ENJEU 1	62
STRATEGIES EN FONCTION DES AXES DE TRAVAIL	66
PORTRAIT DE LA TRANSFORMATION, DE LA DISTRIBUTION ET DE LA LOGISTIQUE SUR LES MONTS DU LYONNAIS	73
LES ATELIERS DE TRANSFORMATION ET L'AGROALIMENTAIRE	73
LES POINTS DE VENTE SUR LES MONTS DU LYONNAIS	78
LA LOGISTIQUE	80
LES SYAM, SYSTEMES ALIMENTAIRES DU MILIEU	82
LES ENJEUX PARTAGES PAR LES GROUPES DE TRAVAIL	83
L'ENJEU ET LES AXES DE TRAVAIL RETENUS CONCERNANT LA TRANSFORMATION, LA DISTRIBUTION ET LA LOGISTIQUE	83
LES PISTES DE STRATEGIES ET D' ACTIONS ISSUES DES PREMIERES RENCONTRES AVEC LES ACTEURS DE L'ALIMENTATION	84
PLAN D' ACTIONS ET STRATEGIE RETENUS POUR L'ENJEU 2	85
STRATEGIES EN FONCTION DES AXES DE TRAVAIL	86
PORTRAIT DE RESTAURATION HORS DOMICILE SUR LES MONTS DU LYONNAIS	88
LA RESTAURATION COLLECTIVE	88
LA RESTAURATION COMMERCIALE	97
LES ENJEUX PARTAGES PAR LES GROUPES DE TRAVAIL	98

L'ENJEU ET LES AXES DE TRAVAIL RETENUS CONCERNANT LA RESTAURATION HORS DOMICILE	99
LES PISTES DE STRATEGIES ET D' ACTIONS ISSUES DES PREMIERES RENCONTRES AVEC LES ACTEURS DE L'ALIMENTATION	99
PLAN D' ACTIONS ET STRATEGIE RETENUS POUR L'ENJEU 3	101
STRATEGIES EN FONCTION DES AXES DE TRAVAIL	104
PORTRAIT DE LA CONSOMMATION, DE LA PRECARITE ALIMENTAIRE ET DES INITIATIVES SUR LES MONTS DU LYONNAIS	108
LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE DANS LES MONTS DU LYONNAIS	108
L'ACCES PHYSIQUE A L'ALIMENTATION	109
PRECARITE ALIMENTAIRE EN FRANCE	110
L'ALIMENTATION ET LA SANTE	111
AUTOPRODUCTION ALIMENTAIRE	112
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE...	117
... ET GESTION DES BIODECHETS	119
LES ENJEUX PARTAGES PAR LES GROUPES DE TRAVAIL	120
L'ENJEU ET LES AXES DE TRAVAIL RETENUS CONCERNANT LA CONSOMMATION, LA PRECARITE ALIMENTAIRE ET LES INITIATIVES	121
LES PISTES DE STRATEGIES ET D' ACTIONS ISSUES DES PREMIERES RENCONTRES AVEC LES ACTEURS DE L'ALIMENTATION	121
PLAN D' ACTIONS ET STRATEGIE RETENUS POUR L'ENJEU 4	124
STRATEGIES EN FONCTION DES AXES DE TRAVAIL	127
LISTE DES SOURCES	129

Sigles et abréviations

ADDEAR : Association Départementale pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural

ADEME : Agence de transition écologique

ADERLY : Agence pour le Développement Economique de la Région Lyonnaise

ADMR : Aide à domicile en milieu rural

AMAP : Association pour le maintien de l'agriculture paysanne

E.T.A.I.S : Association « Espace et Temps pour l'Accueil, l'Initiative et le Social » reconnue Espace de vie sociale

CA 69 : Chambre d'Agriculture du Rhône

CAP'2ER : Calcul Automatisé des Performances Environnementales en Elevage de Ruminants

CCAS : Centre communal d'action sociale

CCI : Chambre de commerce et d'industrie

CPTS : Communauté professionnelle territoriale de santé

CD : Conseil de Développement

DDT : Direction départementale des Territoires

DICAA : Déclaration d'intention de cessation d'activité agricole

EARL : Exploitation agricole à responsabilité limitée

ESAT : Établissement et service d'aide par le travail

GA : Gaspillage Alimentaire

GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun

GIEE : Groupement d'intérêt économique et environnemental

GMS : Grandes et moyennes surfaces

HCF : Hors Cadre Familial

HVE : Haute valeur environnementale

IREPS : Instance régionale d'Education et de Promotion de la Santé

IT : Installation Transmission

Kteq co2 : kilotonnes équivalent CO2

LOI EGALIM : Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable

PAEC : Projets agro-environnementaux et climatiques

PAEN : Périmètre de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels

PENAP : Protection des espaces naturels et agricoles périurbains

PAT : Projet alimentaire territorial

PATLY : Le Projet Alimentaire Territorial du Grand Lyon

PCAET : Plan Climat Air Energie Territorial

PLPDMA : Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés

PLU : Plan local d'urbanisme

PNA : Programme national pour l'alimentation

PNNS : Programme National Nutrition Santé

PVC : Point de Vente Collectif

RA : Recensement Agricole

RDI : Répertoire Départ Installation

RHD : Restauration Hors Domicile

RNPAT : Réseau national des Projets Alimentaires Territoriaux

SAFER : Société d'aménagement foncier et d'établissement rural

SCOT : Schéma de cohérence territoriale

SIQO : signes de l'origine et de la qualité. Ils impliquent les :

IGP : Indication géographique protégée

AOP : Appellation d'origine protégée

AOC : Appellation d'origine contrôlée

STG : Spécialité traditionnelle garantie

AB : Agriculture biologique
Label Rouge

SIMA COISE : Syndicat Interdépartemental Mixte pour l'Aménagement de la Coise

SMAELT : Syndicat Mixte d'Aménagement et d'Entretien Loire Thoranche

SOL : Syndicat de l'Ouest Lyonnais

SYRIBT : Syndicat des Rivières Brevenne Turdine

ZAP : Zone agricole protégée

Définitions

Alimentation de qualité¹:

Alimentation saine pour le corps et pour l'environnement, gustative, composée de produits dont on connaît l'origine, vendue à un prix équitable et juste pour les agriculteurs, dans le respect des conditions de travail, accessible pour les consommateurs et porteuse de lien social.

Circuit court² :

Il s'agit d'un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur – vente à la ferme, marché de producteurs... –, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur. La notion de circuit court est utilisée pour valoriser un mode de vente limitant le nombre d'intermédiaires mais ne prévoit pas de notion de proximité physique (kilométrage)

Circuit long³ :

Il s'agit d'un circuit de distribution qui comporte plusieurs niveaux d'intermédiaires entre le producteur et le client final. La chaîne

se présente souvent ainsi : producteur – grossiste (voire semi-grossiste) – détaillant – client.

Circuit de proximité⁴ :

Il s'agit d'un circuit de commercialisation de proximité géographique et organisée entre acteurs du système alimentaire en permettant ainsi une meilleure viabilité économique pour les producteurs.

Evapotranspiration⁵ :

L'évapotranspiration désigne le processus par lequel l'eau liquide terrestre est renvoyée dans l'atmosphère environnant sous forme gazeuse. Cette eau provient de la sublimation de la neige, de l'évaporation de l'eau libre ou contenue dans le sol, et d'autre part de la transpiration des plantes.

Précarité alimentaire⁶ :

Situation dans laquelle une personne ne dispose pas d'un accès garanti à une alimentation suffisante et de qualité, durable, dans le respect de ses préférences alimentaires et de ses besoins nutritionnels, pouvant

entraîner ou découler de l'exclusion et de la disqualification sociale ou d'un environnement appauvri.

Régime alimentaire :

C'est l'ensemble des substances alimentaires qui sont ingérées en formant des habitudes ou des comportements nutritionnels, et qui fait partie de notre mode de vie. Sur les Monts du Lyonnais, le régime alimentaire est considéré comme riche et très carné qui induit un besoin important de surfaces agricoles.⁷

« Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines. »⁸

Système alimentaire⁹ :

L'expression "système alimentaire" désigne l'ensemble des étapes nécessaires pour nourrir une population : cultiver, récolter, conditionner, transformer, transporter, commercialiser et consommer. Le système alimentaire englobe toutes les interactions entre les personnes et l'environnement naturel – la terre, l'eau, le climat, etc. – ainsi que les effets de l'environnement naturel sur la santé humaine et la nutrition. Il inclut également les intrants, les institutions, les infrastructures et les services qui sous-tendent la réalisation de toutes ces étapes, ainsi que la place des régimes alimentaires et des pratiques culturelles dans la détermination de l'impact.

Un système alimentaire est durable dès lors qu'il permet à tous de se procurer des aliments nutritifs en quantité suffisante, sans compromettre la santé de la planète ou la capacité des générations futures à satisfaire leurs propres besoins alimentaires et nutritionnels.

Définition du « local » :

Le terme « local » fait référence à une proximité géographique mais ne possède pas de définition précise.

La définition de ce terme est donc propre à la perception de chacun. Au cours des rencontres et des ateliers, plusieurs acteurs ont employé ce mot, pourtant chacun avait une perception différente : Est-ce une production au niveau du de la CCMDL ? Des Monts et Coteaux du Lyonnais ? Des départements Rhône et Loire ? De la Région Auvergne Rhône-Alpes ? En fonction des produits ?

Certains organismes, dans le cadre de leurs travaux sur les circuits courts de proximité, ont tenté de définir un kilométrage. En France, la distance couramment admise est comprise entre 80 et 100 kms.

Partie 1

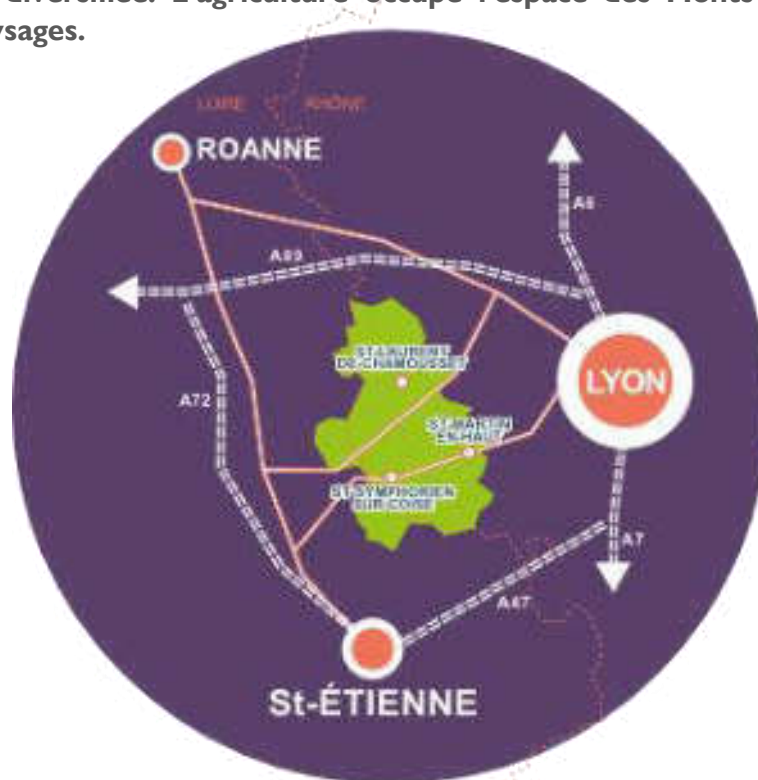
Contexte du PATMonLy



Les Monts du Lyonnais, un territoire agricole périurbain

La Communauté de communes des Monts du Lyonnais est une jeune intercommunalité regroupant 32 communes et composée de 35 000 habitants.

À cheval sur le Rhône et la Loire, les Monts du Lyonnais séparent les pôles urbains de Lyon, de Saint-Étienne et de Roanne. C'est un territoire rural de moyenne montagne, situé sur les contreforts est du Massif central avec des altitudes variant de 300 à 933m. Il est également dynamique en artisanat et industrie marqué par une activité agricole importante et diversifiée. L'agriculture occupe l'espace des Monts du Lyonnais, et façonne ses paysages.



UN TERRITOIRE RURAL SOUS INFLUENCES METROPOLITAINES

La répartition démographique fait des Monts du Lyonnais un territoire rural. La vie de ses plus de 35 000 habitants est structurée autour d'une majorité de petits villages comptant moins de 1 000 habitants (2/3 des communes) et de bourgs de taille variée entre près de 4 000 habitants et autour de 1 300 habitants. Il s'agit, dans l'ordre décroissant de population de Saint-Martin-en-Haut, Saint-Symphorien-sur-Coise, Saint-Laurent-de-Chamousset et Sainte-Foy-l'Argentière. Ces deux dernières

communes sont identifiées comme des bourgs malgré une population inférieure à 2 000 habitants pour des raisons historiques de développement économique et de niveau d'équipement. Par ailleurs, il existe des phénomènes de conurbation de petite ampleur : le tissu urbain est aggloméré autour des bourgs de Saint-Symphorien-sur-Coise (avec les lotissements sur la commune de Pomeys) et de Sainte-Foy-L'Argentière (continuité du bourg avec les quartiers des communes de Souzy et Saint-Genis-l'Argentière). Enfin, le territoire comporte huit villages de taille intermédiaire entre 1 000 et plus de 1 800 habitants.

D'un autre côté, la périurbanisation du territoire est en cours avec un « désir de campagne » des citoyens et des prix moins élevés de l'immobilier à la campagne (par rapport aux agglomérations). Ce dernier point n'est pas sans poser de problème notamment pour l'accession à la propriété des personnes vivants sur les Monts du Lyonnais et notamment les agriculteurs. En effet, cette nouvelle population, globalement plus aisée, génère une augmentation des prix du logement qui accentue la précarisation d'une partie de la population.

L'aspect rural et l'aspect vallonné du territoire posent aussi la question des déplacements. Le manque de transport en commun dans ce territoire rural et fortement vallonné, engendre une forte dépendance à la voiture individuelle des ménages. Cette dépendance pèse lourdement dans le budget des ménages et crée une vulnérabilité forte face aux crises énergétiques mais également sur l'accès à l'alimentation non seulement financièrement mais aussi en termes d'accessibilité physique.

L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION, DEUX CONTEXTES SPECIFIQUES

L'agriculture constitue un secteur économique clé des Monts du Lyonnais (en 2020 l'agriculture représentait près de 11% des emplois du territoire, soit 2100 actifs agricoles¹⁰).

Au-delà de son impact économique, cette agriculture est fondatrice des paysages du territoire qui participent à la qualité de vie dans les Monts du Lyonnais (les terres agricoles couvrent un peu plus de 73,5% du territoire).



32 communes

25 sur le Rhône

7 sur la Loire

35 000 habitants

399 km² (39 900 ha)

29 280 ha d'espaces agricoles

Dont 27 093 ha de surface agricole utile SAU
(utilisés par les agriculteurs)

Caractérisée par des exploitations de tailles petites à moyennes, très orientées vers l'élevage bovin laitier (46 % des fermes¹¹), l'agriculture des Monts du Lyonnais comporte néanmoins une diversité de productions (bovins viandes, ovins et caprins, polyculture, grandes cultures, petits fruits rouges, maraichage, ...).



Les habitudes de travail collectif et d'entraide ont permis le développement d'un modèle « à taille humaine » et l'existence d'une agriculture dynamique très impliquée dans la vie locale.

Malgré le dynamisme agricole des Monts du Lyonnais, le nombre d'exploitations et d'actifs s'avère en constante diminution (moins 23,5% d'exploitations en 10 ans¹²).



Concernant l'alimentaire, 70 %¹³ des achats se font sur le territoire des Monts du lyonnais. Les grandes surfaces (commerces de plus de 300 m²) restent le canal de distribution majoritaire pour réaliser les achats alimentaires. Les consommateurs privilégient le local et le commerce de proximité. Le bio est une valeur refuge mais la tendance est plus au local. Cependant, il n'est pas si facile de trouver des produits locaux. Le territoire n'a actuellement pas de magasin de producteurs et la vente à la ferme nécessite de pouvoir se déplacer. Quelques producteurs sont cependant présents sur les marchés du territoire.

Occupation du sol :

73,5 % d'espaces agricoles

18 % d'espaces naturels

8,5 % d'espaces artificialisés

Les Monts du Lyonnais, un territoire engagé

La Communauté de communes des Monts du Lyonnais est un territoire politiquement déjà très engagé en faveur de l'agriculture, l'environnement, le paysage ... Le Projet Alimentaire Territorial des Monts du Lyonnais s'appuie sur les politiques et plans d'actions déjà existants sur le territoire : son projet de territoire, son Schéma de cohérence territoriale (SCoT), son Plan climat-air-énergie territorial (PCAET), son Plan paysage.

LE PROJET DE TERRITOIRE DES MONTS DU LYONNAIS

Les 3 premières années de la CCMDL ont été consacrées à sa mise en place, à l'harmonisation des compétences, à la réalisation des projets engagés par les précédentes collectivités.

Le nouveau mandat, démarré en juillet 2020, est l'occasion pour les élus de réinterroger les enjeux du territoire à horizon 2040. Dans cet objectif, la démarche « PROJET DE TERRITOIRE¹⁴ » a été lancée à l'automne 2020.

Les 4 enjeux montrent l'intérêt de la collectivité pour l'agriculture et l'alimentation :

- ✓ **ENJEU 1 : Préserver la vitalité et le caractère rural des Monts du Lyonnais**
 - Maintenir l'équilibre entre **agriculture** – activités économiques - services- habitat, garant de l'identité, du dynamisme et du cadre de vie
 - **Développer une agriculture dynamique** et créatrice d'emplois, accompagner ses mutations :
 - Préserver le foncier agricole à vocations économique et nourricière
 - Développer de la valeur-ajoutée grâce aux circuits de proximité
 - Accompagner les mutations de l'agriculture en matière environnementale
- ✓ **ENJEU 2 : Conforter la qualité de vie sur l'ensemble des communes**
 - Développer un haut niveau de services de proximité, adaptés aux besoins des habitants, gage du lien social :
 - Commerces de proximité, **circuits courts alimentaires**
 - **Santé** et maintien à domicile
- ✓ **ENJEU 3 : Développer la dynamique économique et l'emploi**
 - Favoriser les **achats locaux** (alimentation, énergie, services...) pour développer l'emploi et **la capacité de résilience du territoire**
 - **Développer les potentiels du territoire** sur le plan touristique
- ✓ **ENJEU 4 : Répondre aux défis de la transition écologique**
 - **Objectif TEPOS** : Devenir Territoire à énergie positive en 2050
 - **Préserver les ressources** et leur qualité (eau, biodiversité...)
 - Réduire et valoriser **les déchets**

LE SCHEMA DE COHERENCE TERRITORIALE (SCoT) ¹⁵

Le SCoT est un document de planification. Il définit le projet d'aménagement et de développement pour l'ensemble des Monts du Lyonnais, en projetant le territoire à un horizon de 20 ans. Il s'agit d'assurer un certain équilibre entre croissance démographique, économique et préservation de l'environnement et des espaces agricoles. Les règles du SCoT s'appliquent aux 32 communes. Il a été approuvé dans sa version initiale le 11 octobre 2016, puis modifié le 3 mars 2020.

Il démontre à travers ses axes de travail et ses objectifs, la volonté territoriale de préserver l'agriculture et protéger les espaces agricoles :

- ↳ Axe 2, objectif 3 : Garantir à l'agriculture les espaces nécessaires à son développement, son renouvellement et son adaptation ;
- ↳ Axe 3, objectif 2 : Protéger la ressource en eau et en promouvoir une gestion durable.

De plus, un maximum de consommation foncière à horizon de 20 ans est fixé à 348 ha bruts :

- ↳ 240 ha bruts pour le foncier résidentiel ;
- ↳ 12 ha bruts pour les équipements ;
- ↳ 46 ha bruts pour le foncier économique ;
- ↳ 50 ha bruts pour les carrières, chantiers et décharges.

LE PLAN CLIMAT-AIR-ENERGIE TERRITORIAL (PCAET) ¹⁶

Le Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET) est un outil de planification d'actions ayant pour but d'atténuer le changement climatique, de développer les énergies renouvelables et maîtriser la consommation d'énergie.

La CCMDL engagée déjà depuis plus de 10 ans dans la transition énergétique, a approuvé son PCAET lors du Conseil communautaire du 28 janvier 2020.

Un certain nombre de mesures appuie le travail sur l'agriculture et notamment la mesure 2.3 qui est « Elaborer une stratégie alimentaire et agricole favorisant les circuits courts alimentaires : rassembler les acteurs du secteur agri-alim (agriculteurs, transformateurs, distributeurs, transporteurs) et les animer pour concevoir ensemble une stratégie alimentaire territoriale (PAT) ».

DEVENIR UN TERRITOIRE A ENERGIE POSITIVE (TEPOS) ¹⁷



La Communauté de communes des Monts du Lyonnais s'engage à l'horizon 2050 à produire au moins autant d'énergie qu'elle en consomme.



LE PLAN PAYSAGE ¹⁸

Le Plan Paysage pour les Monts du Lyonnais, définit une politique cohérente et éveille notre sensibilité aux questions paysagères. Après un diagnostic réalisé via une étude de caractérisation de l'identité paysagère des Monts du Lyonnais réalisée en 2013, le territoire s'est lancé dans l'élaboration d'un Plan Paysage.

Une des 4 grandes orientations est directement liée à l'agriculture : « PRÉSERVER NOS PAYSAGES DE RELIEF ET NOS PAYSAGES AGRICOLES » et notamment les 2 actions suivantes : « aider au maintien de l'autonomie fourragère des exploitations agricoles, garante de la diversité de nos paysages » et « mener un observatoire photographique sur l'évolution des paysages agricoles des Monts du Lyonnais ».

LA GESTION DE L'EAU

Du fait de sa situation géographique, la Communauté de communes des Monts du Lyonnais est concernée par 6 bassins versants. Elle est située sur une ligne de partage des eaux entre Atlantique et Méditerranée. Deux rivières principales, la Coise et le Brévenne ainsi que leurs affluents, la traversent.

La gestion de la ressource en eau d'un point de vue quantitatif et qualitatif est un vrai défi pour les rivières du territoire.

Pour relever ces défis majeurs, la Communauté de communes est couverte par 6 syndicats de rivière. Ces syndicats mettent en place des actions pour assurer la préservation et la restauration des milieux aquatiques et de la ressource en eau.

De nombreuses actions sont déjà conduites localement et la politique de la CCMDL montre son engagement et son ambition notamment en matière d'agriculture. La candidature vers un Projet Alimentaire Territorial semblait être une continuité logique des politiques déjà menées pour se réinterroger plus largement sur le système alimentaire des Monts du Lyonnais.

En effet, le PAT des Monts du Lyonnais, tel que nous le concevons s'appuie sur l'existant : il ne s'agit pas de réinventer ce qui fonctionne déjà mais de s'appuyer dessus pour franchir une étape supplémentaire.

Il s'agit de fédérer ces actions, de les mettre en lumière et de s'appuyer sur leurs conditions de réussite pour « aller plus loin ».

RENDRE VISIBLE ET FAIRE CONNAÎTRE POUR FAIRE EMERGER DE NOUVELLES IDEES !

Vers un Projet Alimentaire Territorial des Monts du Lyonnais

PATMonLy

Comme vu précédemment, les Monts du Lyonnais ont, dans le cadre du « projet de territoire », réaffirmé l'importance de l'agriculture pour l'économie et l'identité territoriale. En parallèle, le contexte de transition écologique, accentué par la crise sanitaire du COVID-19, invite à s'approprier localement la question alimentaire de manière transversale.

QU'EST-CE QU'UN PAT ?

Ces projets collectifs ont pour objectifs de relocaliser l'agriculture et l'alimentation et de développer une alimentation durable et de qualité accessible à tous dans les territoires en soutenant notamment les circuits de proximité ou les produits locaux et de qualité, notamment bios, dans les cantines...

Issus de la [Loi d'avenir pour l'agriculture](#) qui encourage leur développement depuis 2014, ces PAT jouent un rôle capital pour accélérer la transition agricole et alimentaire dans les territoires. En rapprochant les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales, les acteurs de la société civile et les consommateurs, les PAT sont des tremplins pour développer une agriculture durable ainsi qu'une alimentation de qualité.

PAT, POUR QUOI FAIRE ?

L'alimentation fait partie de nos besoins primaires, tout en étant un élément transversal (santé, environnement, économie, social, tourisme...) participant à rendre un territoire attractif et durable.

Les PAT répondent à l'enjeu d'ancrage territorial de l'alimentation et revêtent :

↳ Une dimension économique : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire et juste répartition de la valeur au sein des filières agricoles et agro-alimentaire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles ;

↳ Une dimension environnementale : développement de la consommation de produits de proximité et de qualité, valorisation des modes de production agroécologiques, dont la production biologique, préservation de l'eau, de la biodiversité et des paysages, atténuation et adaptation au changement climatique, lutte contre le gaspillage alimentaire ;

↳ Une dimension sociale : santé, éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, lutte contre la précarité alimentaire, valorisation du patrimoine.

Et ils

↳ Questionnent notre système alimentaire actuel ;

↳ Permettent à tous de se tourner vers des dynamiques durables ;

↳ Mettent en avant les savoir-faire et la qualité de notre territoire.

DES OBJECTIFS STRATEGIQUES POUR UN PAT AMBITIEUX MAIS REALISTE

Au travers de cette démarche, les objectifs de la CCMDL sont de :

- ↳ Affirmer les enjeux locaux autour de « l'agriculture, une spécificité territoriale et un bien commun » et générer une dynamique partenariale et citoyenne.
- ↳ Valoriser les nombreuses initiatives existantes en apportant de la transversalité grâce à l'angle de vue « alimentation ».

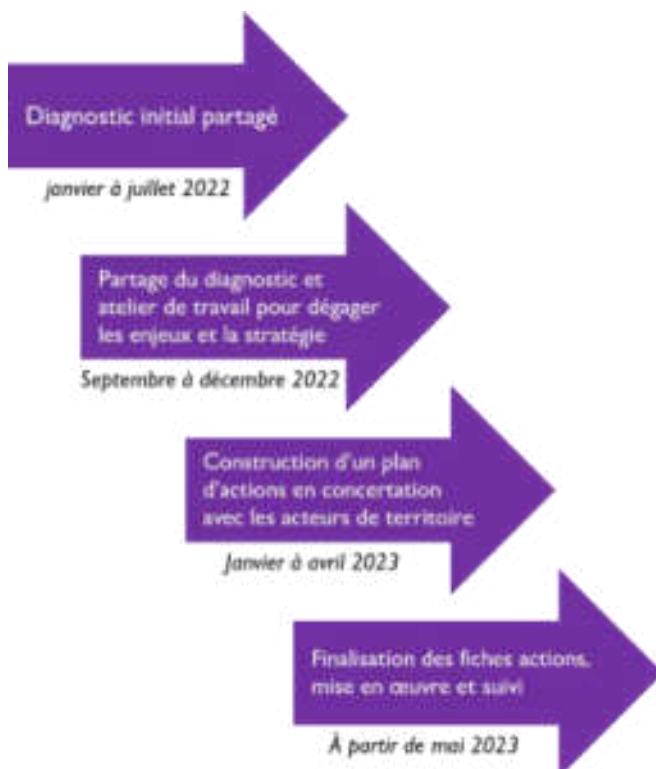
↳ Aller plus loin en initiant de nouvelles actions ; au travers de nouveaux partenariats, l'enjeu est de s'ouvrir à d'autres approches, idées, regards pour investiguer collectivement de nouveaux champs.

↳ S'engager collectivement pour la réussite d'un plan d'actions à la fois ambitieux et réaliste et reposant sur une diversité d'acteurs.

↳ Définir une gouvernance interterritoriale adaptée à la relocalisation de l'approvisionnement de nos territoires et des métropoles.

DOMAINES D'INTERVENTION DES PAT

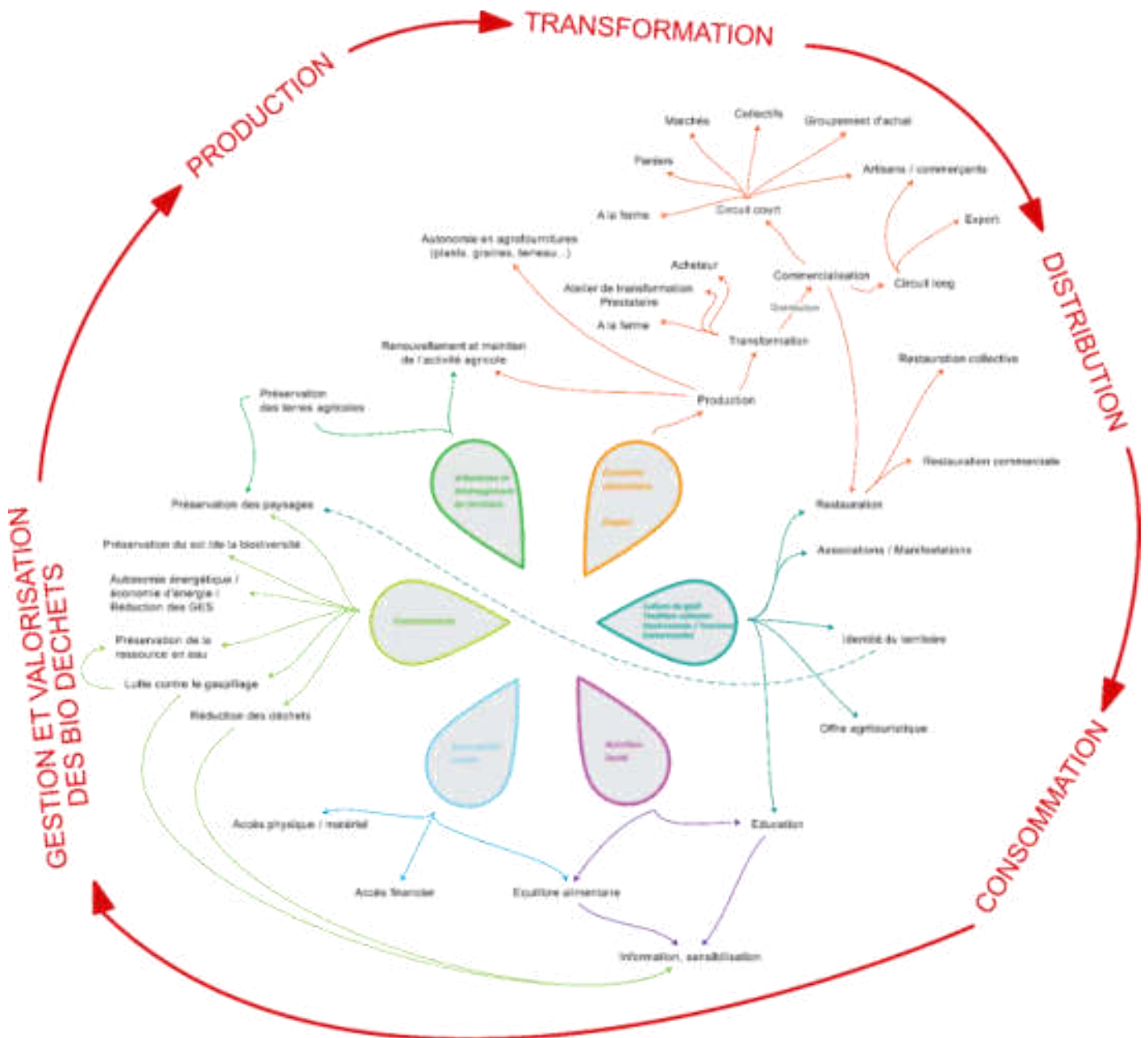
L'alimentation est multidimensionnelle et répond à de multiples enjeux au sein d'un territoire. Centrer sa stratégie sur les différentes dimensions de l'alimentation est la garantie pour la collectivité de mener une démarche globale, transversale et systémique qui réponde aux besoins du territoire et de ses acteurs.



LE PAT, UNE DEMARCHE DE CO-CONSTRUCTION POUR LES 3 ANS D'EMERGENCE

Le PAT s'appuie sur une démarche de co-construction.

ZOOM SUR LE SYSTEME ALIMENTAIRE DES MDL EN FONCTION DES DOMAINES D'INTERVENTIONS ET LES CHAMPS D'INTERVENTIONS POSSIBLES ¹⁹



DES ACTIONS EN FAVEUR DE L'ALIMENTATION

Avant même d'évoquer le souhait de s'engager dans un PAT, le territoire est riche d'initiatives publiques et/ou privées en faveur de l'alimentation dont voici quelques exemples :

↳ Pratiques agricoles : Diagnostics Cap2ER, programmes agro-environnementaux et climatiques, projet de valorisation de la ressource ligneuse du territoire, qualité des sols : plantation de haies, GIEE, plateformes de dépôt et de broyage de déchets verts pour la valorisation de la ressource ligneuse.

↳ Gestion de la ressource en eau : Etudes sur l'irrigation collective, réflexion sur les cultures d'été, agriculture de conservation.

↳ Engagement citoyen : Les centres sociaux, Etas, festival Festivache, jardins partagés, Pour une alimentation solidaire sont des structures associatives engagées dans l'alimentation.

↳ Actions de la collectivité : Subventions pour l'achat de composteurs et broyeurs, sensibilisation au tri des déchets par la CCMDL...

↳ Education à l'environnement : Label Eco-Ecoles et démarches développement durable de plusieurs établissements scolaires.

↳ Démarches collectives pour le rapprochement des producteurs et des consommateurs : Marque collective : Rencontres des professionnels de l'alimentation de proximité ; travail sur la logistique des circuits alimentaires... AMAP, groupements d'achats citoyens... Fromagerie collective des Monts du Lyonnais (AlterMonts)

↳ Coopérations interterritoriales : Travaux conjoints CCMDL-SOL (Syndicat de l'Ouest Lyonnais avec la marque collective, collaboration à venir avec les Départements du

Rhône et de la Loire, échanges dans le cadre du Patly, projet LogiCo...

UNE RECONNAISSANCE PAT DE NIVEAU 1

La Communauté de communes des Monts du Lyonnais décide de répondre à l'appel à projet du Programme National pour l'Alimentation (PNA) pour l'émergence du projet et être reconnue territoire PAT.

Cette candidature est déposée en avril 2021.

La CCMDL est reconnue territoire PAT le 1^{er} juin 2021

Cette reconnaissance PAT est assortie d'une allocation de 75 000 euros dans le cadre du plan France Relance. Cette subvention a permis de recruter un chargé de mission dédié au PAT et financer des études.





Partie 2

Méthodologie du PATMonLy

Le PAT repose sur UN DIAGNOSTIC

Les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.

DIAGNOSTIC : LES OBJECTIFS ²⁰

Il s'agit de « savoir d'où l'on part, pour décider où aller » dans un environnement dont on sait qu'il va changer.

Ce diagnostic présente 4 principaux objectifs :

- ↳ Comprendre le fonctionnement du système alimentaire à l'échelle du territoire
- ↳ Connecter les différentes problématiques gravitant autour du territoire
- ↳ Sensibiliser les acteurs locaux aux enjeux liés à la relocalisation du système alimentaire.
- ↳ Créer du lien entre les différentes catégories d'acteurs en élaborant un document fédérateur répertoriant leurs principales difficultés et attentes.

Deux des 12 critères de reconnaissance d'un PAT explicitent cela :

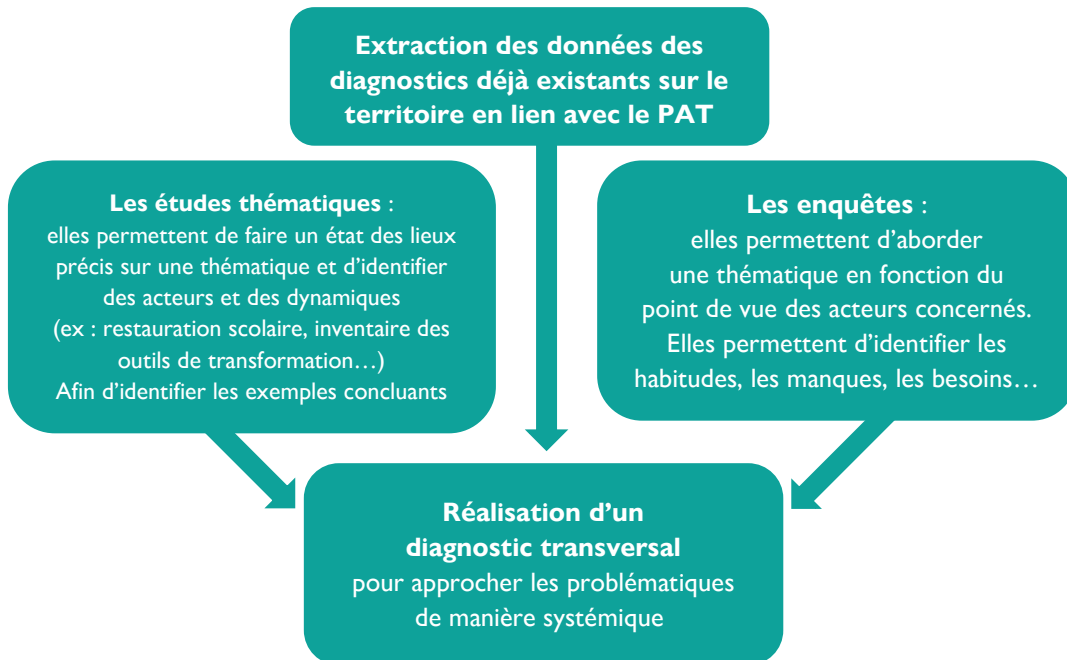
Le 2^o critère : il est élaboré de manière concertée avec différents acteurs du territoire. Il est en cohérence avec les projets similaires sur des territoires voisins ou conduits à une échelle territoriale plus large ou plus restreinte ;

Le 3^o critère : il repose sur un diagnostic partagé et cohérent, portant sur l'agriculture et les différentes dimensions de l'alimentation sur un territoire.

Le diagnostic constitue un point de départ pour engager une réelle politique alimentaire sur le territoire et pour mettre en place une véritable gouvernance alimentaire locale.

DIAGNOSTIC : OUI MAIS COMMENT ?

Différentes méthodes de collectes de données ont permis de réaliser un diagnostic transversal pour aborder la problématique « alimentation » de manière systémique.



LA REALISATION DU DIAGNOSTIC POUR LE PATMONLY

Pour la réalisation du diagnostic, 3 types d'analyses seront menées en parallèle :

- ↳ Analyse du bassin de production
- ↳ Analyse de la distribution alimentaire
- ↳ Analyse du bassin de vie et des initiatives privées et citoyennes

L'Analyse du bassin de production sur

- ↳ La dynamique agricole sur le territoire
 - SAU et assolement, typologie d'exploitation, emplois.
 - Données pédologique et climatiques
 - Renouvellement des générations, foncier agricole
- ↳ La description des filières sur le territoire
 - Pratiques, acteurs et fonctionnement.
 - Etat et dynamique de la filière
- ↳ Les pratiques et systèmes de production
 - Pratiques de production
 - Les labels et signes de reconnaissance de qualité
- ↳ La transformation
 - État des lieux des ateliers de transformation et agroalimentaire

L'Analyse de l'environnement de la distribution alimentaire sur

- ↳ Analyse des canaux de distribution de l'alimentation
 - Inventaire des points de vente de produits locaux sur le territoire : vente à la ferme, marchés, drives fermiers, livraison à domicile, points de vente collectifs, GMS, agro tourisme (Accueil à la ferme...)
 - La logistique sur le territoire
- ↳ Enquête sur la restauration collective
 - Restauration scolaire, centres hospitaliers, ESAT + foyers de vie, restauration d'entreprise
 - Impliquer les élus municipaux dans cette enquête
- ↳ Enquête sur la restauration commerciale
 - Part de produits locaux dans la restauration
 - Place de la restauration d'entreprise dans la restauration commerciale (repas ouvrier, déjeuners d'affaire...)

METHODE DE DIAGNOSTIC DU PATMONLY

La méthode sélectionnée intègre une approche chiffrée, qui repose sur l'agrégation de rapports, d'études et de données préexistantes, ainsi qu'une approche qualitative impliquant la tenue de réunions et d'ateliers.

Ces ateliers ont eu lieu après le pré-diagnostic chiffré pour « nourrir » les débats : en apportant des données chiffrées, les acteurs ont pu prendre part aux débats en ayant la même connaissance de l'état des lieux du territoire en matière d'alimentation.

L'analyse du bassin de vie et des initiatives privées et citoyennes

- ↳ Besoins alimentaires
 - Bilan de la consommation
 - Potentiel de consommation
- ↳ Conditions d'accès à l'alimentation
 - Indicateur de la situation économique et sociale des ménages
 - Initiatives de l'aide alimentaire et des services présents sur le territoire
 - L'autoproduction (jardin)
- ↳ Inventaire des mobilisations citoyennes et associatives
 - Jardins partagés
 - Formations
 - Gaspillage alimentaire et gestion des déchets (compostage...)

Les étapes de la réalisation du diagnostic

- ↳ Etat des lieux et méthode
1^{er} trimestre 2022
- ↳ Capitalisation et compilation des données existantes / Pré-diagnostic chiffré
de mars à juillet 2022
- ↳ Phase de concertation : échanges et implications avec les acteurs
Elaboration de la stratégie et des enjeux du PAT
de septembre à décembre 2022

Des ateliers de travail pour co-construire le diagnostic

La première phase de consultation s'est déroulée de septembre à décembre 2022, et elle a été divisée en deux étapes distinctes :

- ↳ Etape 1 : 4 ateliers de travail avec des partenaires choisis
- ↳ Etape 2 : Temps d'échange en format élargi

Les données issues de ces travaux de concertations apparaissent dans la partie diagnostic de ce document (parties suivantes).

ETAPE 1: REALISATION DE 4 ATELIERS DE TRAVAIL

- ↳ Avec les agents de la Communauté de communes
- ↳ Avec les agents de structures partenaires du PAT
- ↳ Avec les élus des 32 communes
- ↳ Avec le comité directeur

Au cours de ces ateliers, le pré-diagnostic a été présenté. Les données chiffrées uniquement ont été apportées à l'ensemble des participants afin qu'ils puissent réfléchir aux enjeux pour le territoire avec des données objectives.

Les principaux objectifs de ces temps collectifs sont de **créer une dynamique de travail territorial** autour du PAT et de **faire ressortir les grands enjeux** du PAT.

Atelier #1 : les agents de la Communauté de communes

Cet atelier a eu lieu le 21 septembre 2022.

11 services ont été représentés :

- ↳ Mobilité,
- ↳ Assainissement,
- ↳ Tourisme,
- ↳ Economie & conseil de développement,
- ↳ Transition écologique & suivi PCAET,
- ↳ Petite enfance,
- ↳ Urbanisme,
- ↳ Déchets,
- ↳ Solidarités actives,
- ↳ Culture,
- ↳ Aménagement & développement économique



Atelier #1 - 22 septembre 2022

Atelier #2 : les agents des structures partenaires du PAT

Cet atelier a eu lieu le 27 septembre 2022.
12 structures ont été représentées et 16
personnes étaient présentes :

- ↳ Chambre d'agriculture du Rhône,
- ↳ Centre socio-culturel l'équipage,
- ↳ Restaurant scolaire St Martin en Haut,
- ↳ L'atelier du cuisinier,
- ↳ Syndicat de l'Ouest Lyonnais,
- ↳ MFR St Laurent de Chamousset,
- ↳ Conseil de développement,
- ↳ Pour une alimentation solidaire,
- ↳ SYRIBT,
- ↳ Centre socio culturel Archipel,
- ↳ ADDEAR 69,
- ↳ Marque Collective Monts du Lyonnais
Terre de Saveur



Atelier #2 - 27 septembre 2022

Atelier #3 : les élus de la CCMDL

Cet atelier a eu lieu le 18 octobre 2022.
24 élus présents qui ont représenté 19
communes :

- ↳ Chambost-Longessaigne
- ↳ Châtelus
- ↳ Chevrières
- ↳ Coise
- ↳ Grammond
- ↳ Grézieu-le-Marché
- ↳ Haute-Rivoire
- ↳ Larajasse
- ↳ Longessaigne
- ↳ Maringes
- ↳ Montromant
- ↳ Pomeys
- ↳ Saint-Clément-les-Places
- ↳ Saint-Denis-sur-Coise
- ↳ Saint-Genis-l'Argentière
- ↳ Saint-Martin-en-Haut
- ↳ Saint-Symphorien-sur-Coise,
- ↳ Sainte-Catherine,
- ↳ Sainte-Foy-l'Argentière



Atelier #3 - 18 octobre 2022

Conclusion de ces 3 ateliers

Ces 3 ateliers ont permis d'interroger 51 personnes représentant l'ensemble des services de la CCMDL, 12 structures partenaires et 19 communes.

A l'issu de ces ateliers, des enjeux ont été identifiés :

- ↘ Favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous
- ↘ Eduquer pour une alimentation plus durable
- ↘ Encourager l'installation / la transmission
- ↘ Gérer les ressources durablement

PARTAGES PAR
3 GROUPES

- ↘ Développer une agriculture durable, résiliente face aux changements climatiques
- ↘ Maintenir une agriculture diversifiée
- ↘ Lutter contre le gaspillage alimentaire
- ↘ Structurer des filières de proximité

PARTAGES PAR
2 GROUPES

- ↘ Développer l'approvisionnement local de la restauration collective
- ↘ Maintien des savoir-faire

PARTAGES PAR
1 GROUPE

Atelier #4 : le comité directeur

Ce bilan intermédiaire a été adressé au comité directeur afin qu'il se positionne et statue sur les enjeux du PAT. Les enjeux retenus sont donc les suivants :

Enjeu 1 : Renforcer le capital nourricier du territoire

Cet enjeu se décline en 3 axes :

- 1-1 Préserver le foncier agricole
- 1-2 Soutenir l'installation et la transmission
- 1-3 Préserver les ressources naturelles et s'adapter au changement climatique

Enjeu 2 : Coopérer pour structurer les filières de la production à la consommation

Cet enjeu se décline en 2 axes :

- 2-1 Structurer les filières, soutenir celles en place
- 2-2 Développer l'approvisionnement pour et par les territoires voisins en améliorant la logistique

Enjeu 3 : Faire de la restauration collective une priorité

Cet enjeu se décline en 2 axes :

3-1 Travailler sur les moyens et l'organisation des restaurants collectifs pour les faire évoluer et garantir un approvisionnement de qualité et/ou local

- a) Renforcer et faciliter l'approvisionnement en produits locaux
- b) Etudier la faisabilité d'une nouvelle organisation de la restauration collective pour la faire évoluer

3-2 Eduquer et sensibiliser au goût, au "bien manger", à la saisonnalité des produits, gaspillage alimentaire

Enjeu 4 : Augmenter la part de produits locaux dans les assiettes

Cet enjeu se décline en 4 axes :

- 4-1 Favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous
- 4-2 Accompagner le changement de comportement dans l'assiette et dans sa poubelle
- 4-3 Lutter contre le gaspillage
- 4-4 Mettre en lien les producteurs et les consommateurs

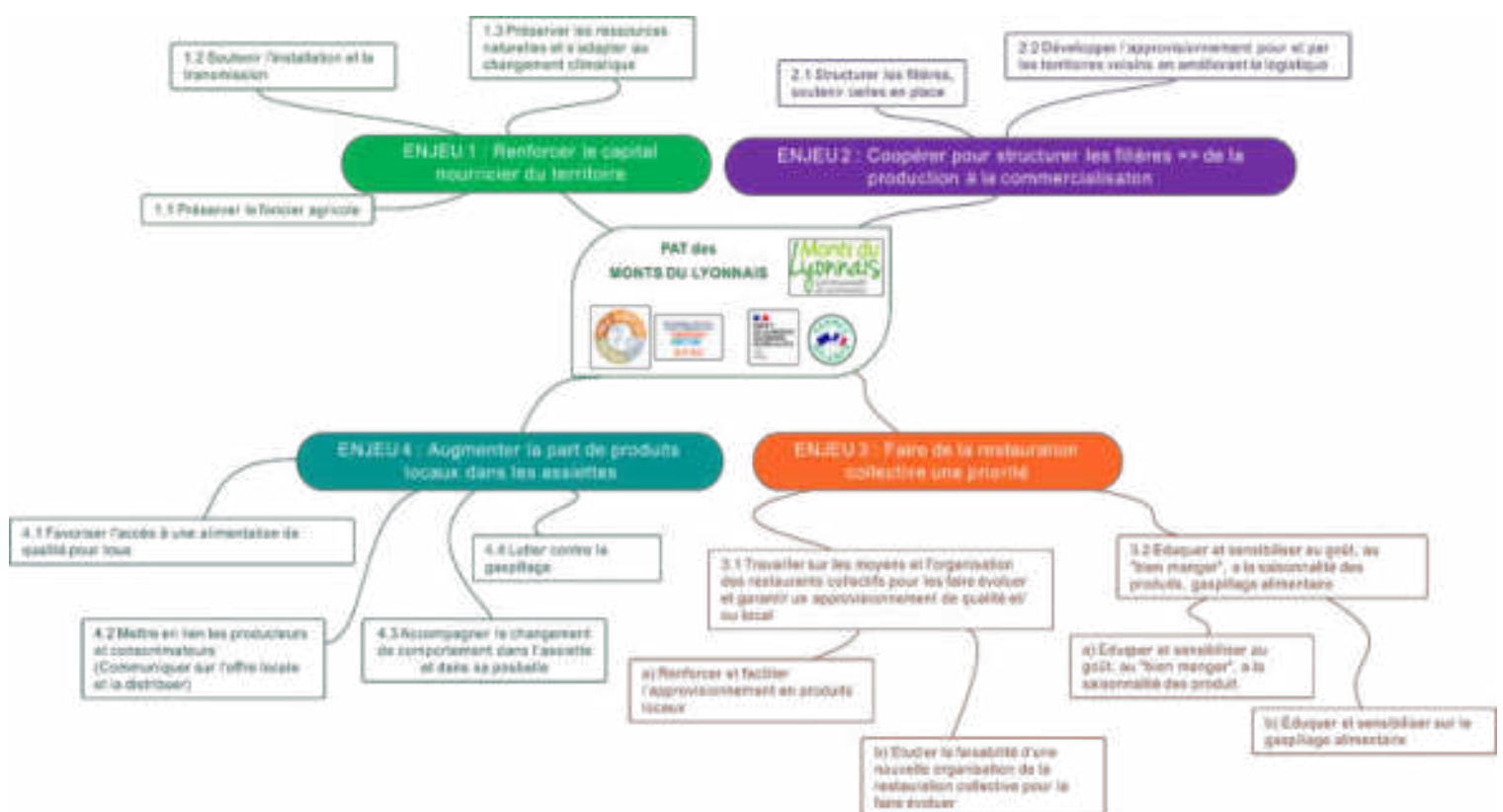


Schéma des enjeux du PAT sur le territoire des Monts du Lyonnais

RPI CCMDL 2023

ETAPE 2 : TEMPS D'ÉCHANGE EN FORMAT ELARGI

Réunion publique

Cette réunion publique était ouverte à l'ensemble des habitants du territoire. Elle a eu lieu le vendredi 18 novembre 2022. Elle a réuni une trentaine de personnes.

Les objectifs de l'atelier étaient les suivants :

- ↳ Informer le grand public sur la démarche PAT et sur les éléments du diagnostic / enjeux
- ↳ Faire réagir et prendre l'avis du grand public sur le diagnostic et les enjeux du PAT
- ↳ Connaître leurs sujets de préoccupation au sujet de l'alimentation durable



Affiche annonçant la réunion publique
Service communication - CCMDL 2022



Les 1^{ères} rencontres des acteurs de l'alimentation

Cet événement a eu lieu le 1^{er} décembre 2022. Près de 500 invitations ont été envoyées par courrier électronique (qui est une limite de l'exercice car un nombre significatif de courriels n'est pas distribué aux destinataires). Une quarantaine de personnes était présente, avec une grande diversité d'acteurs.

Les objectifs de l'atelier étaient les suivants :

- ↳ Interconnaissance, tisser un réseau d'acteurs
- ↳ Partage et appropriation des enjeux du territoire
- ↳ Expression et partage des axes stratégiques à travailler pour l'alimentation sur les Monts du Lyonnais

Des ateliers de travail


pour co-construire le plan d'actions











À la suite des discussions portant sur les défis et la stratégie PAT, une étape supplémentaire de concertation est initiée pour collaborativement élaborer un plan d'actions répondant aux enjeux spécifiques du territoire.

LE DEROULE DES ATELIERS

Le déroulé de chaque atelier était équivalent :

- ↳ Rappel des enjeux et présentation de quelques données chiffrées ;
- ↳ Ajout de compléments ou de questionnements ;
- ↳ Élaboration de fiches actions simplifiées.

 THÉMATIQUE :

 Contexte / constats 	 En quoi consiste l'action ? 
 Quels délais ? 	
 Qui pourrait porter l'action ? Quels partenaires peuvent participer à sa mise en œuvre ? 	 Quelle échelle pertinente pour la mise en œuvre ? 

LES ATELIERS PROPOSES

5 ateliers de travail sont proposés sur 5 thématiques identifiées :

- ↳ Foncier agricole / installation – transmission
- ↳ Accessibilité sociale, physique et santé
- ↳ Pratiques agricoles et filières
- ↳ Transformation / distribution / logistique
- ↳ Restauration collective

Atelier #1 : Foncier agricole / installation – transmission

Il s'est déroulé le 10 janvier 2023.

25 personnes étaient présentes : des élus, des agriculteurs, la chambre d'agriculture 69, ADDEAR, Terre de liens, solidarité Paysan, Conseil de Développement, Fermes partagées.

Atelier #2 : Accessibilité sociale, physique et santé

Il s'est déroulé le 2 mars 2023.

15 personnes étaient présentes : des élus, des agents de la CCMDL, Pour une alimentation solidaire, la Croix rouge, le CPTS des Monts du Lyonnais, IREPS, Centres sociaux culturels, CD, Etas, Jardin d'Avenir

Atelier #3 : Accessibilité sociale, physique et santé

Il s'est déroulé le 2 mars 2023.

15 personnes étaient présentes : des élus, le SYRIBT, le SMAELT, la CA69, la DDT69, l'ADDEAR69, Fromageries (Altermonts et de l'Orzon), Rhône Conseil Elevage, la Marque collective, agents de la CCMDL

Atelier #4 : Accessibilité sociale, physique et santé

Il s'est déroulé le 9 mars 2023.

11 personnes étaient présentes : des élus, la CA69, Fromagerie de l'Orzon, la Marque collective, Rhône Saône Légumes, Provol & Lachenal, ADERLY, département 69, SOL, CD, Ruche de l'écologie.

Atelier #5 : Accessibilité sociale, physique et santé

Il s'est déroulé le 9 mars 2023.

21 personnes présentes : des élus, la CA69, la Marque collective, Rhône Saône Légumes, API restauration, L'atelier du cuisinier, MFR St Laurent, des OGEC, crèches des Gargalous et Pirouette, Centre Hospitalier des Monts du Lyonnais, diététiciennes, lycée pro des Monts du Lyonnais, agents de la CCMDL, cantinière de Souzy, MJC St Symphorien sur Coise.

Ces 5 ateliers ont permis de concerter 87 personnes représentant 40 structures partenaires.

A l'issu de ces ateliers, de nombreuses pistes d'actions ont émergé.

Le travail a ensuite consisté à réunir les pistes et les retravailler avec certains partenaires et techniciens et élus pour aboutir à des actions cohérentes et construites pour le territoire.

Partie 3

Etat des lieux et enjeux de l'agriculture et l'alimentation



A propos du diagnostic

Le diagnostic présenté ici est une cartographie à un instant T du territoire et se veut évolutif.

Il est généraliste et non exhaustif. Un certain nombre de données manquantes ont été relevées lors des ateliers de co-construction du diagnostic. Certaines données continuent à faire l'objet de recherches (notamment sur les filières). En fonction des actions et besoins, d'autres pourront être explorées.

Pour rappel, le diagnostic porte sur 3 analyses :

L'Analyse du bassin de production sur

- ↳ La dynamique agricole sur le territoire
- ↳ La description des filières sur le territoire
- ↳ Les pratiques et systèmes de production
- ↳ La transformation

L'Analyse de l'environnement de la distribution alimentaire sur

- ↳ Les canaux de distribution de l'alimentation
- ↳ La restauration collective
- ↳ La restauration commerciale

L'analyse du bassin de vie et des initiatives privées et citoyennes

- ↳ Besoins alimentaires
- ↳ Conditions d'accès à l'alimentation
- ↳ Inventaire des mobilisations citoyennes et associatives

Portrait de l'agriculture des Monts du Lyonnais

L'agriculture joue un rôle important dans l'économie des Monts du Lyonnais. Au-delà de son impact, elle façonne les paysages locaux, contribuant ainsi à la qualité de vie. Bien que dominée par des exploitations de taille petite à moyenne, principalement axées sur l'élevage laitier, l'agriculture des Monts du Lyonnais présente une diversité de productions. Les pratiques de travail collectif et d'entraide ont favorisé une agriculture dynamique très impliquée dans la vie locale. Malgré cette vitalité, le nombre d'exploitations et d'actifs agricoles connaît une diminution constante dans les Monts du Lyonnais.

DEMOGRAPHIE AGRICOLE

Sauf mention contraire ces données sont issues du Recensement Agricole (RA) 2020

Des exploitations qui diminuent

En 2020 le territoire compte **930** chefs d'exploitations (1147 en 2010) et co-exploitants pour **685** exploitations (896 en 2010). Plus des deux-tiers de ces exploitations (70 %) sont des petites ou moyennes exploitations. Elles se répartissent ainsi :

- ↳ Individuelles : 434 (673 en 2010)
- ↳ GAEC : 162 (139 en 2010)
- ↳ EARL : 77 (74 en 2010)
- ↳ Autres statuts : 12 (10 en 2010)

Entre 2010 et 2020, on note une baisse significative du nombre d'exploitation avec une diminution de 23,5 %.

Statuts des exploitations

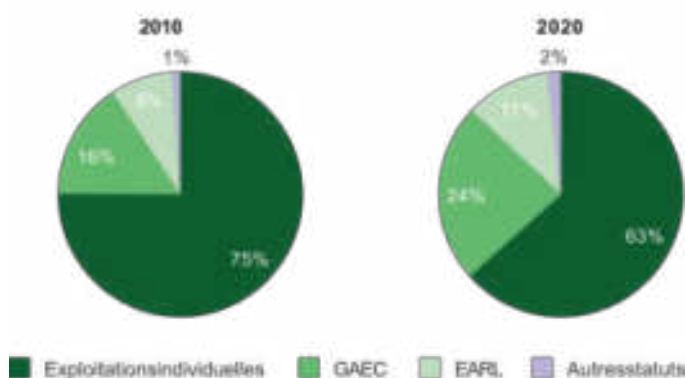


Schéma produit par UrbaLyon à partir du RA 2020

Le nombre de GAEC a augmenté sur cette période. Ces formes sociétaires permettent d'améliorer les conditions de travail en partageant les rythmes entre plusieurs associés.

Une population agricole qui reste vieillissante

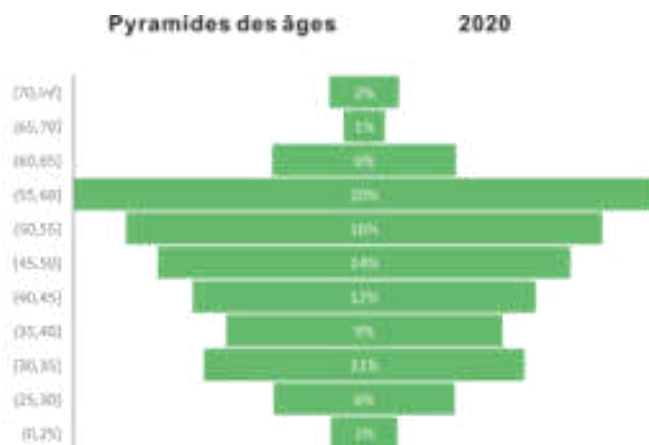


Schéma produit par UrbaLyon à partir du RA 2020

46 % des exploitants du territoire des Monts du Lyonnais ont **plus de 50 ans** en 2020.

En 2010 avec le constat alarmant que durant les 10 prochaines années, 36% des chefs d'exploitations partiraient à la retraite, le

SIMOLY (ex CCMDL) a commencé à réfléchir à des actions d'installation / transmission (IT). Le bilan des actions IT entre 2015 et 2020 est le suivant :

↳ Sur 293 potentiels cédants identifiés, 235 ont été sollicités par courrier ou téléphone pour échanger sur la transmission, 150 ont réalisé un entretien individuel avec la chambre d'agriculture du Rhône ou de la Loire.

↳ Augmentation du nombre d'inscrits au Répertoire Départ Installation (RDI)

↳ Augmentation du nombre d'installations de Hors Cadre Familial (HCF)

↳ Constat : un nombre de plus en plus important de fermes en recherches d'associés.

↳ Une dynamique d'installation qui reste constante depuis 2015

Le renouvellement des générations agricoles reste un enjeu préoccupant.

ZOOM SUR L'INSTALLATION ET LA TRANSMISSION

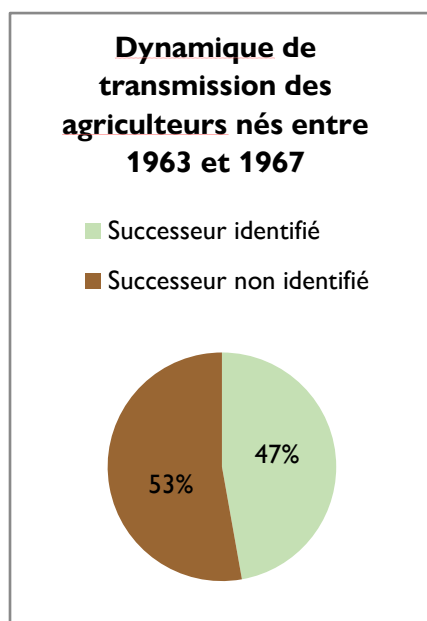
Source : Chambre d'Agriculture 69

Depuis 2015, on constate en moyenne 20 installations par an, nombre qui reste stable (ce chiffre concerne uniquement la partie Rhône du territoire).

En moyenne, 60% des installations sont aidées. Les installations Hors Cadre Familial représentent 38% des installations aidées. Parmi les installations aidées 1 tiers sont en bovin lait (avec une majorité de sociétés familiales). Ces chiffres ne concernent que le Rhône.

En élevage, la tendance est à la baisse depuis 2015 : 56% des installations en 2020 contre 88% des installations en 2015 (sur activité principale déclarée). En maraichage, le nombre est plutôt stable depuis 2015. Cela représente environ 18% des installation (soit entre 3 et 4 installations par an). On constate également une augmentation des installations en Bio (13% en 2015, 39% en 2019, 29% en 2020).

Quant à la transmission, en 2021, sur les 171 agriculteurs nés entre 1963 et 1967, 30 ont déjà fait une étape de démarrage de la démarche de transmission (DICAA, PAT, RDI).



Recherche	44
Agrandissement	7
Ne se prononce pas	15

Successeur cadre familial	Non Installé : 30
	Installé : 27
Successeur HCF	Installé : 4
	Non installé : 4

L'EMPLOI AGRICOLE

La main d'œuvre familiale baisse au profit des salariés permanents

La main d'œuvre agricole représente 11 % de l'emploi sur les Monts du Lyonnais et 5,4 % des actifs (INSEE RGP 2017).

2100 actifs en 2020 qui représentent 1138 ETP (-16% par rapport à 2010 / -13 % en ETP) sont répartis ainsi :

- ↳ 930 chefs d'exploitations
- ↳ 120 actifs en main d'œuvre familiale (428 en 2010 soit -72 %)
- ↳ 194 actifs en salariés permanents (93 en 2010 soit + 109 %)
- ↳ 854 actifs en saisonniers et occasionnels (835 en 2010 soit + 2%)

Évolution de la main d'œuvre de 2010 à 2020 en équivalent temps plein

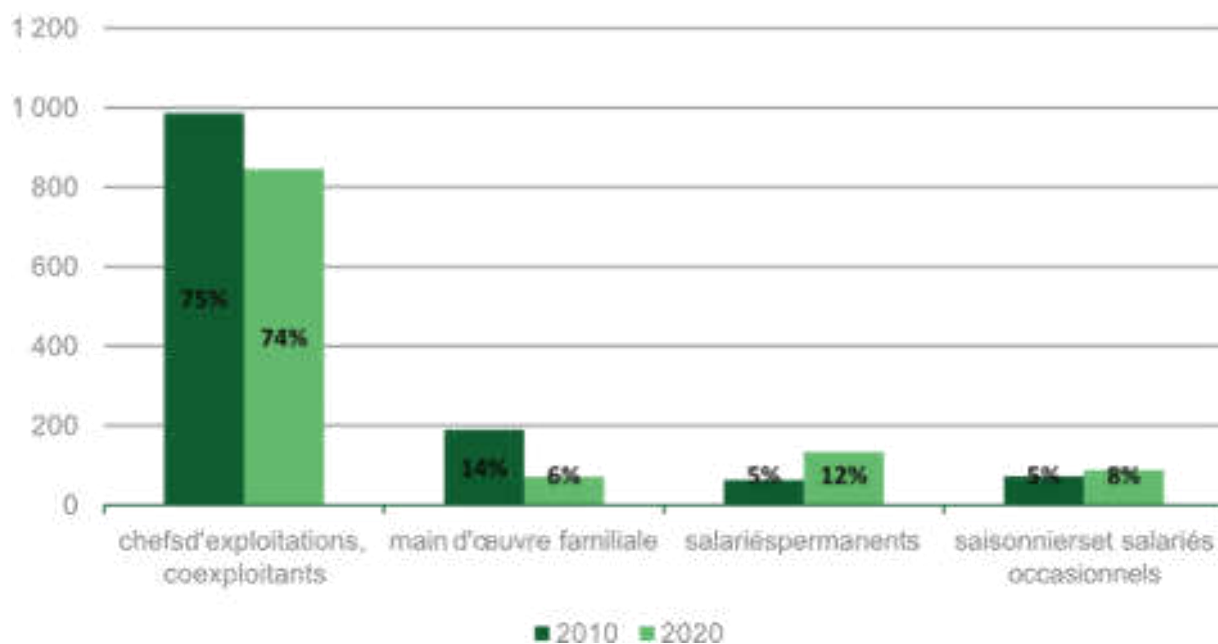


Schéma produit par UrbaLyon à partir du RA 2020

OCCUPATION DU SOL

Les espaces agricoles couvrent les trois quarts du territoire. En 2020 les espaces agricoles occupent 73,5 % du territoire. Au total, 91,5 % du territoire n'est pas artificialisé.

Ainsi, entre 2010 et 2020, l'évolution sur le territoire est la suivante :

- ↳ Diminution de 0,9% des surfaces agricoles.
- ↳ Augmentation de 0,4 % des espaces naturels
- ↳ Augmentation de 17,8 % des surfaces d'activités, de 3,5% des espaces urbains et augmentation de 9,4 % des espaces urbains en mutation.

OCCUPATION ET VALORISATION DE L'ESPACE AGRICOLE

En 2020, les 685 exploitations des Monts du Lyonnais ont déclaré **27 093** hectares de surface agricole utile (SAU) soit 68 % de la superficie du territoire (en 2010 la SAU représentait 27 337 ha soit une diminution de 0,9 %).

Malgré une légère baisse, les Monts du Lyonnais restent un territoire d'élevage, avec en 2020, **86% des fermes ayant une activité d'élevage**, contre 90% en 2010 (l'élevage comprend l'élevage d'herbivores, de granivores, apiculture).

92% de la SAU est à destination de l'activité **d'élevage** (tous élevages confondus, ce qui s'explique par une surface en prairie importante (73% de la SAU).

7 % de la SAU est dédiée à la production de **céréales** pour la consommation humaine.

157 ha sont utilisés pour la production de **légumes** (0,58 % de la SAU) auxquels s'ajoutent **74 ha** de pommes de terre et **80 ha** sont valorisés par des **fruits** (0,30 % de la SAU).

Synthèse	2010	2020
Espaces urbains	2 629	2 717
Espaces d'activités	456	537
chantiers, décharges, extraction	104	115
Espaces libres insérés dans l'urbain (dents creuses urbaines)	26	27
Espaces agricoles	29 401	29 280
Espaces naturels	7 125	7 155
total	39 831	39 831

Occupation des sols CCMDL - évaluation du SCOT Monts du Lyonnais, 2022

POUR COMPRENDRE

Différence entre les espaces agricoles et la SAU

Les espaces agricoles correspondent à trois types d'occupation du sol observés par satellite : cultures permanentes, cultures annuelles et prairies. L'interprétation de l'image satellitaire fait fi d'un lien quelconque de ces espaces à une exploitation agricole.

Par ailleurs, ces espaces agricoles intègrent notamment les chemins et haies agricoles et peuvent inclure du bâti diffus.

La surface agricole utile (SAU) dénombre pour sa part la somme des parcelles cultivées et déclarées au recensement agricole par les agriculteurs qui les exploitent.

La surface d'espaces agricoles observée est donc plus élevée que celle comptabilisée par le Recensement agricole.

Les autres chiffres significatifs :

- ↳ - 37 % d'exploitations en bovins lait
- ↳ + 272 % en AB (93 exploitations) / 14 % de la SAU en 2020
- ↳ 16 exploitations en Label rouge
- ↳ + 29,6 % de SAU moyenne par exploitation (39,6 ha contre 30,5 en 2010).

Répartition des surfaces agricoles selon le type de cultures (RGA2020)

- grandes cultures
- autres cultures industrielles
- maraîchage
- prairies et fourrages
- vignes
- vergers
- autres cultures

Territoire du Scot des Monts du Lyonnais

- viticulture
- arboriculture
- maraîchage
- autres espaces agricoles
- grande culture
- élevage (fourrage et prairie temporaire)
- élevage (prairie permanente)

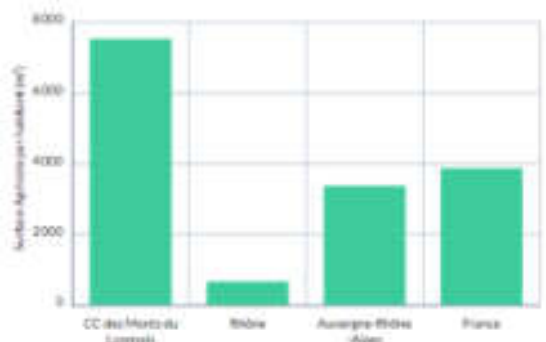


source : RPG 2018

ZOOM SUR LA SURFACE AGRICOLE UTILE PRODUCTIVE PAR HABITANT ²¹

La surface agricole utile productive par habitant permet d'appréhender la capacité de production d'un territoire :

- ↳ 4000 m²/hab. pour le régime actuel,
- ↳ 2500 m²/hab. pour un régime moins riche en protéines et produits animaux
- ↳ 1700 m²/hab. pour un régime très végétal



Pour le territoire CCMDL, la surface agricole utile productive par habitant est de 7 536 m². Elle est suffisante pour le régime actuel.

FONCIER AGRICOLE ET MARCHÉ RURAL

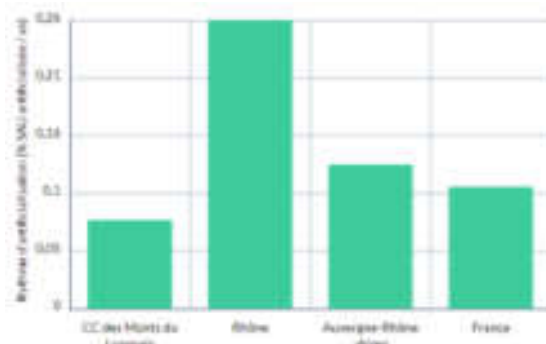
Le Foncier agricole :

Le foncier d'exploitation est très **morcelé** sur les Monts du Lyonnais. Une part importante des exploitants agricoles est en **fermage**. La structure foncière des fermes cédées est généralement non adaptée aux projets des porteurs de projets. Pour les bâtiments d'élevage, la rénovation et le devenir pose question. La **pression foncière** augmente et le **coût du logement est élevé**.

Le taux de consommation annuel des espaces naturels, agricoles et forestiers est de 0,55 %.

ZOOM SUR LE RYTHME D'ARTIFICIALISATION ²²

Le rythme d'artificialisation correspond au ratio entre le nombre d'hectares agricoles, naturels et forestiers qui ont été artificialisés en moyenne sur un an sur une période donnée et la surface agricole utile productive disponible au début de la période. Cette valeur doit tendre vers zéro dans le cadre d'un objectif de zéro artificialisation nette.



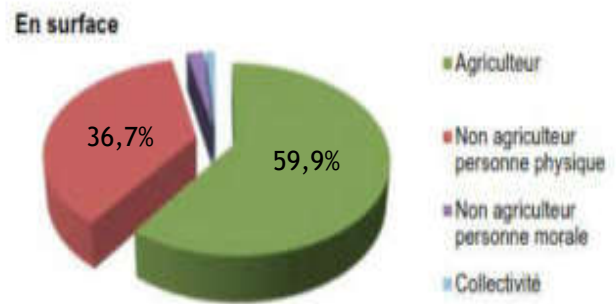
Pour le territoire CCMDL, le rythme d'artificialisation entre 2011 et 2016 est inférieur à la moyenne française.

Le marché rural :

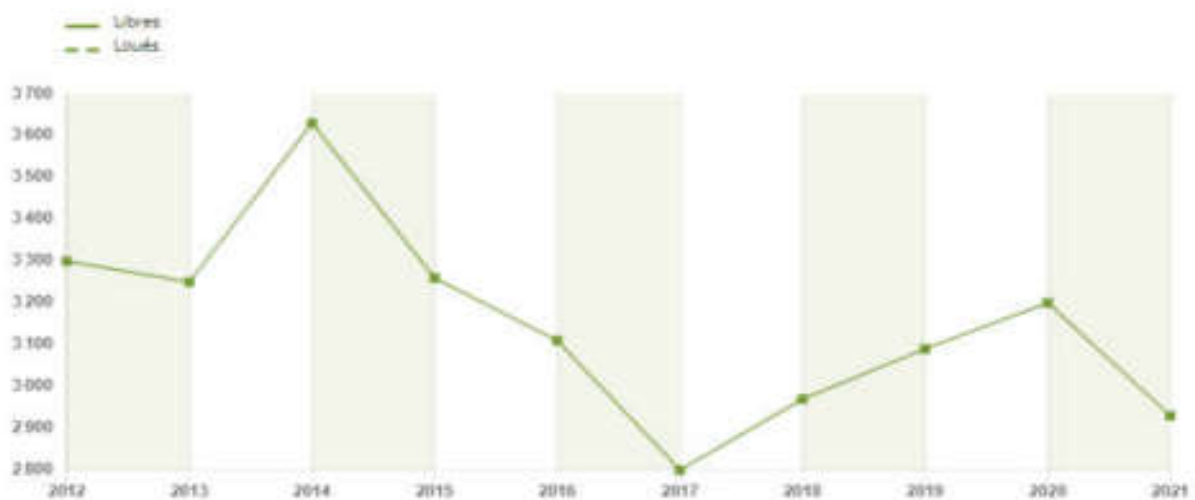
Le marché des biens agricoles est une composante du marché de l'espace rural qui comprend l'ensemble des notifications de projet de vente (Déclaration d'intention d'aliéner) transmises à la SAFER. Les biens notifiés ont tous au moins en partie un usage agricole ou naturel au moment de la vente. Ils sont cependant de natures diverses et sont regroupés en segment de marchés en fonction notamment de leur surface, de leur destination ou de la nature des acquéreurs.

En 2020, le marché de l'espace rural a enregistré 355 notifications de ventes sur le territoire des Monts du Lyonnais, pour une surface de 582 hectares et une valeur de 45,9 M€. **42,5%** concernent le marché résidentiel (Biens bâtis à usage résidentiel, acquis par des non-agriculteurs, de moins de 5 ha et ne faisant pas l'objet d'un bail).

Typologie des acquéreurs du marché rural 2020



Prix moyen statistique des terres et prés non bâtis de la région agricole **Monts du Lyonnais** des 10 dernières années (en €/ha)



Chiffres (en €/ha)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Évol. 2021/2020
Libres	3 300	3 250	3 630	3 260	3 110	2 800	2 970	3 090	3 200	2 930	-8%

(Sources : SAFER AURA; *Terres et prés - le prix des terres (le-prix-des-terres.fr)*;2022)

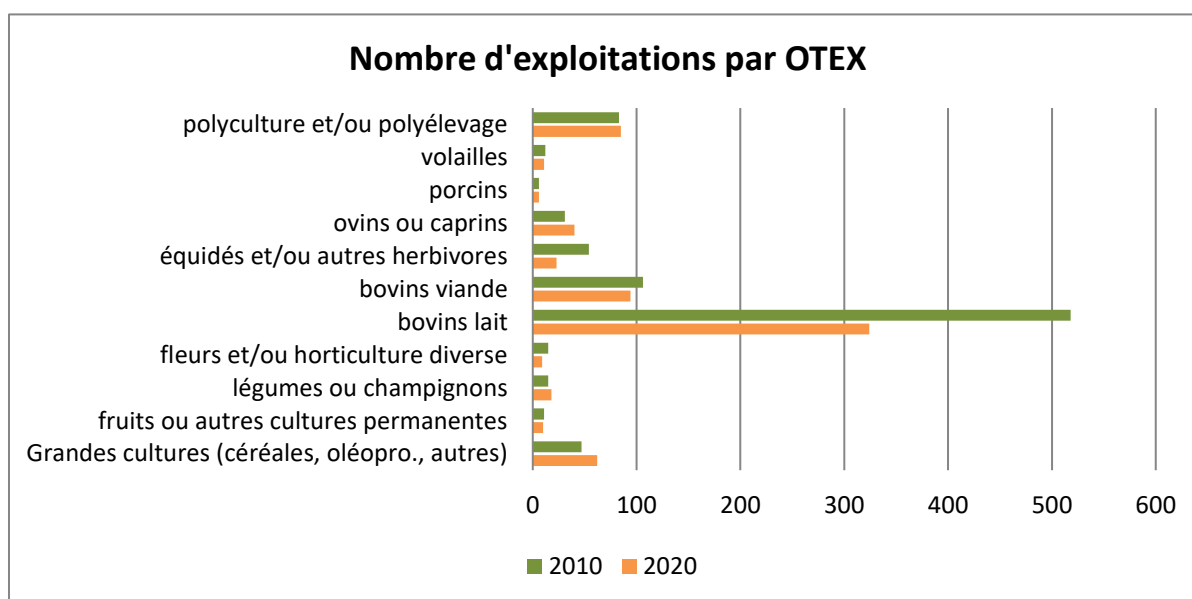
Nous avons assez peu de données concernant le foncier agricole. Un diagnostic un peu plus poussé pourra être réalisé dans le cadre de la stratégie foncière que la CCMDL met en place concernant le foncier agricole. Le détail de ces actions est noté dans le plan d'actions du PAT.

LES PRODUCTIONS AGRICOLES DU TERRITOIRE

Les Monts du Lyonnais sont un territoire d'élevage. En 2020, **86% des fermes ont une activité d'élevage**, contre 90% en 2010 (l'élevage comprend l'élevage d'herbivores, de granivores, apiculture). **90% de la SAU est à destination de d'élevage** (tous élevages confondus), ce qui s'explique par une surface en prairie importante (73% de la SAU).

Le territoire reste spécialisé en élevage bovin lait, malgré une diminution importante du nombre de fermes ayant cette activité.

On note une diversification croissante : diversification des productions d'élevage, augmentation du nombre de fermes ayant une activité en production végétale et diversification des productions végétales.



OTEX = Orientation technico économique des exploitations agricoles. Une ferme ayant plusieurs ateliers (légumes et fruits, ou vaches laitières et brebis laitières par exemple), est dans la classe « polycultures et poly élevage »).

Concernant les données économiques le Produit Brut Standard (PBS) a diminué de 11 % entre 2010 et 2020.

Le PBS décrit un potentiel de production des exploitations en fonction des surfaces de culture et des cheptels de chaque exploitation valorisée selon des coefficients. Cependant **ils ne constituent pas des résultats économiques observés**. Ainsi il faut considérer le PBS comme des ordres de grandeur définissant un potentiel de production, permettant de hiérarchiser les productions entre elles. Le PBS est exprimé en €.

PBS (K€)	
2010	2020
74 548	66 234

La filière au PBS le plus élevé est la filière laitière du fait du cheptel et des surfaces dédiées les plus élevées.



Les filières d'élevage en 2020

Bovin lait

Cette filière est représentée par **46% des fermes** mais son activité est en décroissance : en 10 ans elle a vu son nombre de ferme **diminué de 36%** et une diminution de 18 % de vaches laitières.

Dans le contexte économique de cette filière, des services solidement établis jouent un rôle prépondérant, générant un nombre significatif d'emplois locaux.

Cette filière est principalement orientée vers la commercialisation en circuit long, tout en maintenant une part substantielle de transformation à la ferme. Une diversité de produits issus de cette transformation, tels que les fromages lactiques (rigottes, etc.), les fromages à pâte cuite (tomes, etc.), les yaourts, et les glaces, contribue à enrichir l'offre.

Les principaux acteurs économiques impliqués dans la collecte de lait en circuit long comprennent des entreprises (LACTALIS et DANONE), des coopératives (SODIAAL et BIOLAIT), toutes d'ampleur nationale voire internationale. Parallèlement, une initiative locale, AlterMonts, se distingue par son engagement dans la transformation et la commercialisation en collectif. Cette démarche vise à garantir la qualité des produits et à créer une valeur ajoutée au niveau local.

Bovin viande

Cette filière est représentée par **27% des fermes** et son activité est en croissance sur les 10 dernières années avec une **augmentation de 30 %**.

La prédominance de la commercialisation en circuit long persiste, bien que l'activité de vente directe connaisse une croissance.

Des abattoirs sont disponibles à des distances raisonnables (à moins d'une heure de trajet).

En ce qui concerne le veau de lait, un outil économique important est présent sur le territoire : le marché aux veaux de Saint-Laurent-de-Chamousset.

Ovin lait

Cette filière est représentée par **1% des fermes**. La totalité de la transformation est à la ferme et la vente en circuit court. C'est une filière nouvelle.

Caprin lait

Cette filière est représentée par **8% des fermes**. Il s'agit d'une activité en croissance majoritairement tournée vers la transformation à la ferme et la vente directe. Le principal acteur de la collecte de lait en circuit long et conventionnel uniquement est EURIAL- AGRIAL.

Ovin viande

Cette filière est représentée par **7% des fermes**. La commercialisation se fait en majorité en circuit court.

Volaille

Cette filière est représentée par **10% des fermes**. Cette activité est croissante sur les dernières années, plus particulièrement sur les poulets de chair. Cette filière connaît cependant des difficultés sanitaires qui pèsent sur le travail des producteurs (Grippe Aviaire, recherche des Salmonelles).

Porcin

Cette filière est représentée par **3% des fermes**. Cette filière a connu une perte d'activité notamment pour les naissances. La transformation et la commercialisation se font principalement en circuit court.

Apiculture

On dénombre 8 activités apicoles qui totalisent 288 ruches (399 en 2010). La vente se fait exclusivement en vente directe.

	Exploitations		Cheptel (nb d'animaux)	
	2010	2020	2010	2020
Total ensemble du cheptel	827	593	–	–
Total bovins	726	510	39 997	33 524
Vaches laitières	577	366	19 525	15 932
Vaches allaitantes	215	189	2 317	3 013
Total ovins	75	47	5 512	7 047
Brebis mères laitières	s	7	s	905
Brebis mères allaitantes	72	39	3 948	3 764
Total caprins	59	42	1 990	3 532
Chèvres	56	41	1 362	2 500
Total équins	128	42	453	325
Total porcins	95	33	5 387	4 442
Truies mères	16	8	705	260
Total volailles	265	67	60 343	145 650
Poules pondeuses	253	55	9 379	14 321
Poulets de chair et coqs	135	24	20 841	112 110
Lapines mères	78	4	403	4
Apiculture (nombre de ruches)	s	8	399	228

Les filières végétales en 2020

Légumes

15% des exploitations agricoles ont une activité incluant la production de légumes et 20% des exploitations agricoles ont un atelier pommes de terre.

La surface en légumes représente 157 ha à laquelle s'ajoute 74 ha de pommes de terre.

La surface cultivée pour le maraîchage a augmenté de 50% en 10 ans. Pour les pommes de terre la surface cultivée a augmenté de 42%.

Le taux de renouvellement est équivalent à 100%. Cela traduit une spécialisation des exploitations maraîchères et une diminution de la diversification maraîchère des fermes d'élevage. Cependant on constate que l'activité de diversification pommes de terre a augmenté.

Une grande majorité de la production est vendue en circuit court. Les acteurs économiques pour la commercialisation en circuit intermédiaire sont : SICOLY, Guillaume Tisseur (Grossiste), Bio A Pro (plateforme commerciale BIO).

Fruits

Le nombre d'exploitations agricoles produisant des fruits a diminué de 15% mais la surface dédiée à la production fruitière est restée équivalente avec une légère augmentation (80 ha). On observe ainsi sur le territoire une diminution de la diversification des fermes d'élevage en fruits.

Cependant une dynamique de spécialisation des exploitations fruitières est présente avec des installations spécialisées en fruits rouges.

Plantes aromatiques et médicinales (PPAM)

12 entreprises sur le territoire produisent des PPAM. Cette production s'est développée entre 2010 et 2020 et occupe une surface minimale de 2 ha.

La totalité de la production est vendue en vente directe.

	Nb d'exploitation		Surface en ha	
	2010	2020	2010	2020
total SAU	892	673	27 337,3	27 093
dont				
céréales	662	485	3 533,3	3 200
oléagineux	9	15	24	41
protéagineux et légumes secs pour leur graine		13	1,8	26
plantes à parfum, aromatiques, médicinales (PPAM)	5	12	0,6	2
potatoes de terre	115	143	52,5	74
légumes frais, plants de légumes, melons ou fraises	111	107	105,3	157
fourrages annuels	553	404	3 770,4	3 814
prairies	873	649	19 735,0	19 685
Fleurs et plantes ornementales	10	6	1,7	2
cultures fruitières	82	69	79,1	80

ZOOM SUR LES CIRCUITS COURTS

Les exploitations

(source : RA 2020)

36 % des exploitations pratiquent le circuits courts (244) dont 23 % en vente directe (155 en 2020 contre 226 en 2010).

Les emplois

(Source : CA69 – Juin 2014)

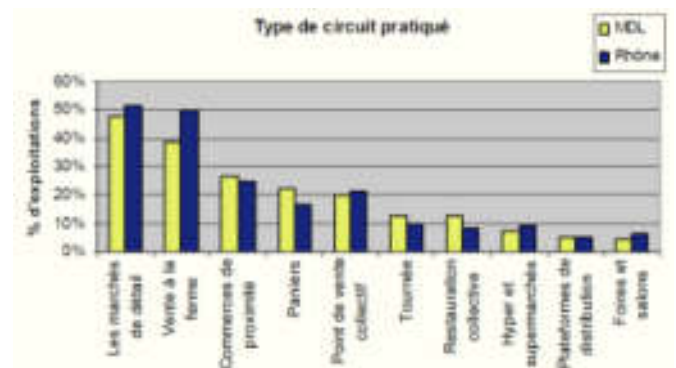
36 % des exploitations embauchent des salariés. Une exploitation compte en moyenne 2,19 ETP.

L'exploitation type MDL en circuits courts	
Productions principales :	Bovins lait et Maraichage
Structure	: 48 % individuelle
	: 39 % GAEC
ETP total	: 2.1
ETP non salarié	: 1.91

Les types de circuit pratiqué

(Source : CA69 – Juin 2014)

- ↳ 47 % les marchés
- ↳ 39 % la vente à la ferme
- ↳ 26 % les commerces de proximité
- ↳ 21 % les paniers
- ↳ 20 % les points de vente collectif (PVC)



Difficultés et perspectives des circuits courts

Les questions économiques et administratives posent des difficultés en circuit court.

La production, la commercialisation et la main d'œuvre posent peu ou pas de difficultés

Les producteurs veulent développer les commerces de proximité et PVC.

A l'inverse, quelques-uns veulent réduire voire arrêter les marchés, la vente à la ferme, et les paniers.

Besoins de mise en relation

(Source : Etude Focus Circuits courts – CA69 – Juin 2014)

Les producteurs ont du mal à identifier les opportunités de commercialisation.

39 % souhaitent être recensés afin d'être informés des débouchés potentiels

Les limites de ce zoom :

Hormis le nombre d'exploitations pratiquant le circuit court dont le chiffre est issu du RA 2020, le reste du zoom est issu de l'étude « Etude Focus Circuits courts » de la Chambre d'agriculture du Rhône qui date de 2014. Les chiffres ont donc évolué depuis.

ADEQUATION THEORIQUE ENTRE PRODUCTION ET CONSOMMATION

Le potentiel nourricier du territoire

C'est le rapport entre la surface agricole actuelle et la surface agricole à mobiliser. Cela traduit la capacité théorique des surfaces agricoles du territoire à répondre à la demande alimentaire de la population choisie.

Sur la base de la part de bio et des régimes alimentaires actuels, **le potentiel nourricier du territoire est de 200%**. Cela signifie que la surface agricole du territoire permettrait de nourrir deux fois la population des Monts du Lyonnais, soit 70 000 personnes.

L'analyse du ratio production / consommation sans prendre en compte les besoins par grande catégorie de culture peut masquer des déséquilibres importants (manques



ou production excessive pour certains secteurs). Le schéma ci-dessus illustre l'écart entre production et consommation pour le territoire avec le détail par groupes de cultures.

L'adéquation théorique globale

L'adéquation théorique globale représente de façon plus fine l'adéquation théorique entre production et consommation puisque tenant compte de la diversité des cultures nécessaire à une alimentation variée. Il est calculé en faisant la moyenne des adéquations théoriques de chaque groupe de culture capées à 100% (pour ne pas tenir compte des surproductions) et pondérées par leur part dans le total des consommations. Ce qui signifie que **89 % de la consommation actuelle pourrait en théorie être couverte par la production locale.**

	Consommation	Part dans le régime alimentaire	Adéquation théorique
Fourrages	9 164 ha	69 %	>100% (247 %)
Céréales	2 261 ha	17 %	>100% (154 %)
Oléoprotéagineux	1 264 ha	10 %	5%
Fruits et légumes	275 ha	2 %	67%
Autres cultures	253 ha	2 %	23%
Adéquation théorique globale			89 %

Source : [Les Greniers d'Abondance](#), à partir du [Registre Parcellaire Graphique](#) (IGN, 2017) et des [Surfaces agricoles nécessaires pour couvrir la consommation de la population](#) (PARCEL, 2019)

Surface agricole à mobiliser

13 200 ha agricoles sont théoriquement nécessaires pour satisfaire les besoins alimentaires des Monts du Lyonnais avec le régime alimentaire actuel. Cette surface théorique ne tient pas compte ni du type de surface ni du besoin en eau.

Tableau de la surface agricole théorique à mobiliser par culture :

 Prairies, estives, landes	Environ 8000 hectares
 Cultures fourragères	Environ 840 hectares
 Légumineuses	Environ 35 hectares
 Céréales, Oléagineux, protéagineux	Environ 3700 hectares
 Cultures industrielles alimentaires (pomme de terre, betterave à sucre...)	Environ 340 hectares
 Fruits	Environ 140 hectares
 Légumes	Environ 100 hectares

En vis-à-vis, tableau de la surface agricole actuelle par culture :

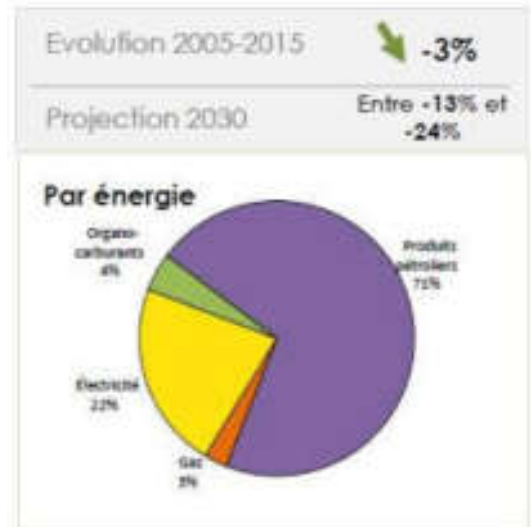
 Prairies, estives, landes	Environ 17900 hectares
 Cultures fourragères	Environ 5000 hectares
 Légumineuses	Environ 21 hectares
 Céréales, Oléagineux, protéagineux	Environ 3280 hectares
 Cultures industrielles alimentaires (pomme de terre, betterave à sucre...)	Environ 56 hectares
 Fruits	Environ 74 hectares
 Légumes	Environ 130 hectares
 Autres cultures industrielles	Environ 87 hectares

Source : <https://parcel-app.org/>

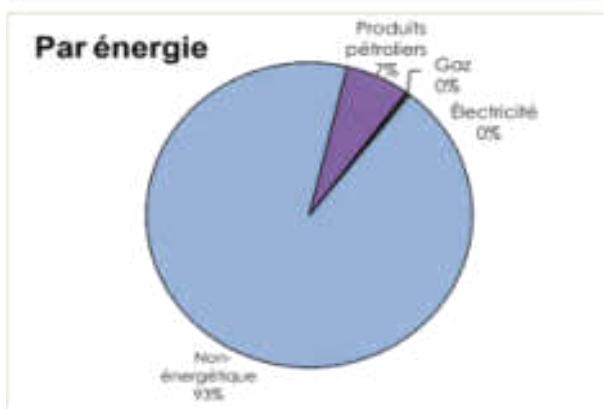
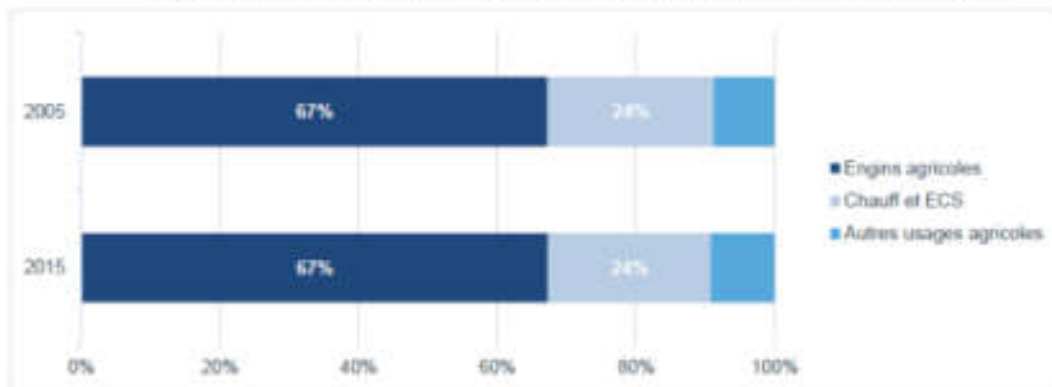
L'AGRICULTURE ET LES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIETAUX

La consommation énergétique de l'agriculture²³

Avec 41 GWh/an, l'agriculture ne représente que 5% des consommations énergétiques. Elles sont en légère baisse tendancielle. Les deux tiers sont consommés par les engins agricoles, une proportion stable dans le temps. Cependant avec un mix centré sur les produits pétroliers (71% des consommations), l'enjeu de la vulnérabilité à l'évolution des prix de l'énergie est fort pour le secteur. De nombreuses actions sont menées depuis plusieurs années pour encourager le développement d'autres formes d'élevage et de pratiques (Clim'Agri, PAEC, marché bio...).



Evolution de la part de chaque usage dans la consommation du secteur



Les gaz à effet de serre (GES) et le carbone

L'agriculture est source première de gaz à effet de serre sur le territoire (48%). Ses émissions ont évolué sur une croissance ralentie. Cela est dû principalement à l'augmentation des émissions non-énergétiques (et de façon bien moindre du gaz et de l'électricité).

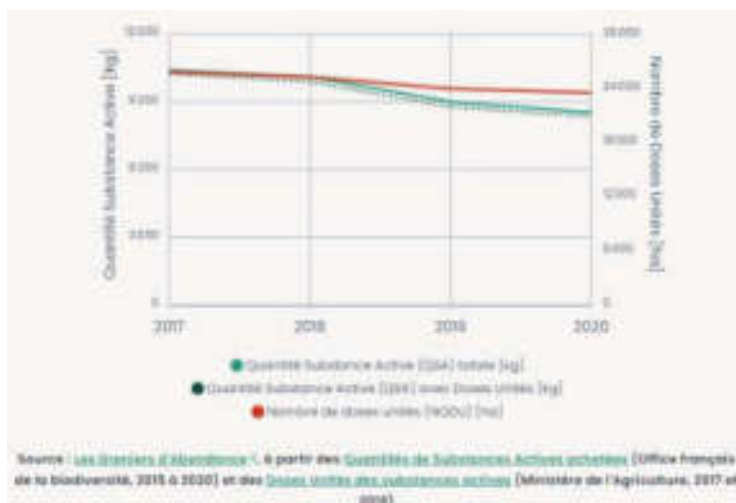
Cependant, le territoire stocke constamment du carbone (9 910 kteqCO₂) dans ses sols à travers ses prairies (203 km²), ses forêts (46 km²) et ses cultures (130 km²). Par la croissance du végétal, les prairies et forêts stockent respectivement 34 kteq CO₂/an et 56 kteq CO₂/an, ce qui permet de compenser 34% des émissions de gaz à effet de serre annuelles du territoire.

Utilisation des phytosanitaires ²⁴

L'Indicateur de Fréquence de Traitement (IFT) correspond au nombre de doses de produits phytosanitaires appliquées par hectare pendant une campagne culturale. Cet indicateur exprime l'intensité d'usage des pesticides et le nombre de fois la dose annuelle maximale autorisée pour une substance donnée.

L'IFT de référence du territoire est de 0,9 pour les hors herbicides et de 1 pour les herbicides.

Sur le territoire, les quantités totales de substances actives achetées et le nombre de doses unités ont diminué entre 2017 et 2020 : -18% pour les quantités de substances actives ; -9% pour le nombre de doses unités.



L'agriculture biologique et les labels

Avec 3 558 hectares, l'AB représente 13% de la SAU :

- ↳ 89% de la SAU en AB concerne des prairies et fourrages, soit 3 165 hectares ;
- ↳ Les grandes cultures couvrent 9% de la SAU en AB, avec 317 hectares, loin derrière les prairies et fourrages ;
- ↳ 14% des prairies et fourrages sont en AB ;
- ↳ 28% des surfaces maraîchères sont en AB, soit 45 hectares.

Si le nombre d'exploitations en AB a presque été multiplié par 4 en dix ans (de 25 exploitations en 2010 à 93 en 2020), les autres labels de qualités sont bien moins prisés (16 exploitations en Label Rouge et 3 en HVE).

Les activités de diversification

Les activités de diversification sont également en augmentation, notamment via le travail à façon et la production d'énergies renouvelables (42 exploitations concernées).

Depuis 2010, le nombre d'exploitations pratiquant des activités de transformation a augmenté de 12 à 23% via notamment des ateliers de découpe de viande (82 exploitations) et de transformation de fruits et légumes (27 exploitations).

Les sols des Monts du Lyonnais

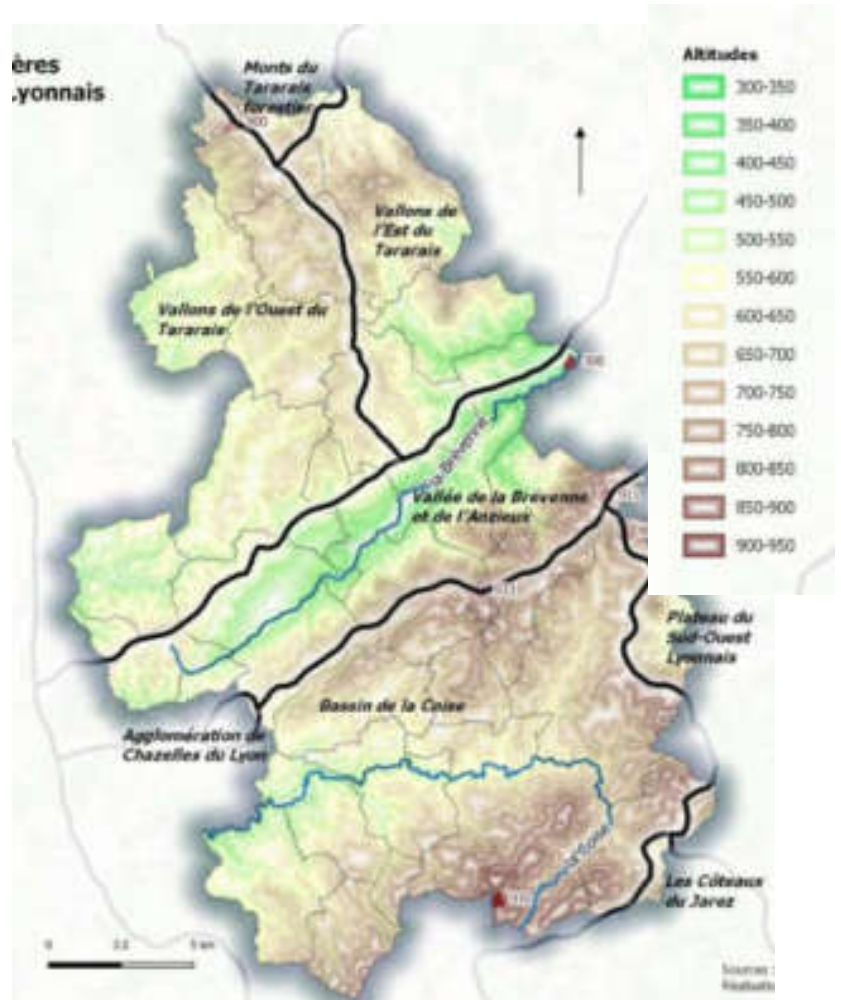
Les Monts du Lyonnais constituent les premiers contreforts Est du Massif central ce qui fait que l'ensemble du territoire est concerné par la Loi Montagne. Le relief de ce territoire de moyenne montagne joue donc un grand rôle et a une incidence réelle sur la profondeur des sols.

Les caractéristiques des sols sont les suivants :

- ↳ Peu profonds (30 cm sur les pentes et 60 cm sur les rares plateaux et fonds de vallées) ;
- ↳ Des sols sableux (60% en moyenne) de type sablo-limoneux avec de teneur en argile plutôt faible (12% en moyenne) ;

- ↳ Des sols séchant du fait de la profondeur et de leur granulométrie ;
- ↳ Taux de matière organique généralement satisfaisant mais avec des variables importantes (28 % en moyenne) grâce aux apports de fumier et aux rotations intégrant des prairies.
- ↳ PH moyen de 5,5 (variation de 4,4 à 6,5).
- ↳ Des sols sensibles et sujets à l'érosion.

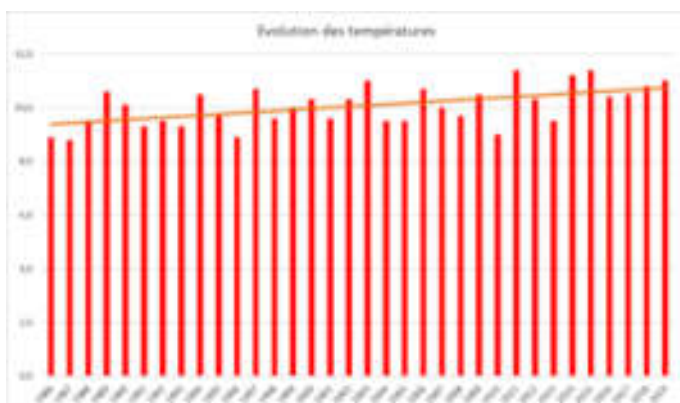
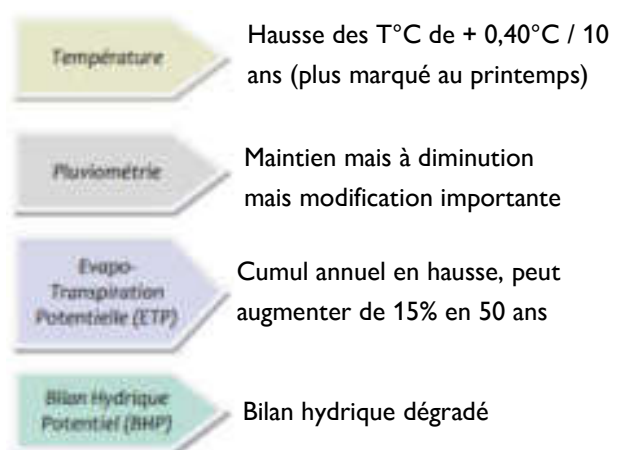
La nature et la profondeur réduit la capacité de rétention en eau des sols augmentant les risques de stress hydrique. La topographie du territoire et certaines pratiques agricoles augmentant le risque d'érosion et donc la perte d'un sol déjà peu profond et grossier.



Evolution du climat et impacts

L'observation des températures et de l'évapotranspiration potentielle montrent des évolutions du climat sur les Monts du Lyonnais :

- ↳ Température : + 1,5°C en 35 ans.
- ↳ Evapotranspiration potentielle :
 - + 250 mm en 50 ans
 - + 30 mm en 10 ans



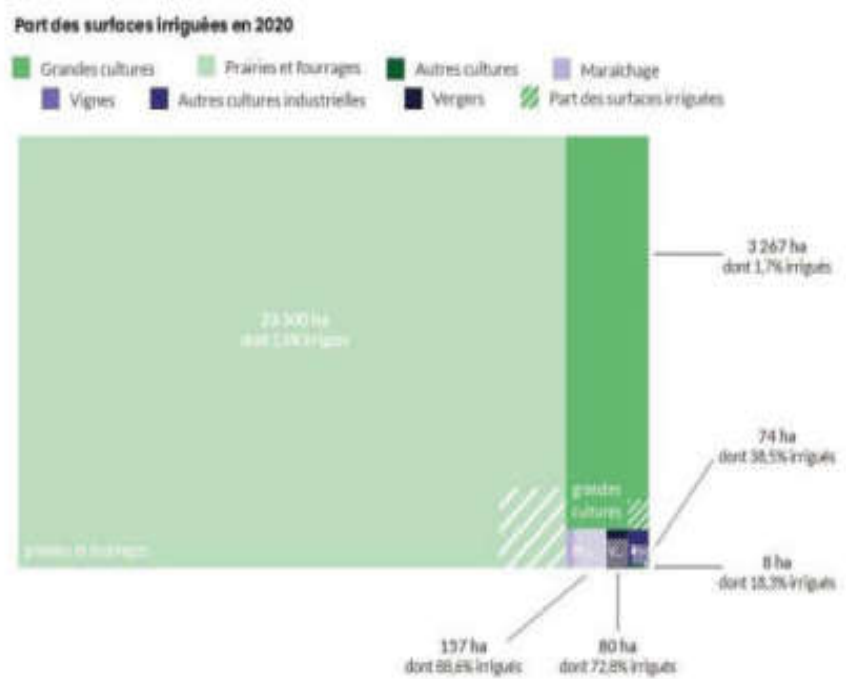
Source : station météorologie Météo France de Grammond, Bernard Rivoire

L'irrigation

L'irrigation reste marginale malgré une forte progression. Avec 886 hectares et seulement 3% de la SAU totale, l'irrigation est faiblement développée dans les Monts du Lyonnais :

- ↳ 68% de la SAU irriguée couvre des prairies et fourrages, soit 143 hectares ;
- ↳ La SAU en prairies et fourrages irriguées a plus que triplé en 10 ans ;
- ↳ 89% des surfaces maraîchères sont irriguées, soit 41 hectares ;
- ↳ Trois quarts des vergers bénéficient d'irrigation, soit 14 hectares.

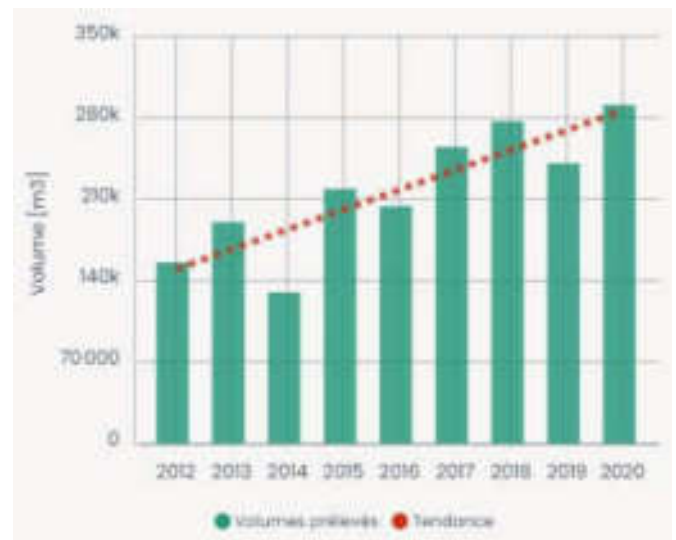
Source : observatoire partenarial des espaces agricoles, naturels et de l'alimentation – UrbaLyon.



Le territoire Communauté de communes des Monts du Lyonnais a prélevé 253 600 m³ d'eau pour l'irrigation en moyenne sur les années 2016 à 2020. Cela représente 33,7 m³ d'eau par an et par hectare de surface agricole utile productive (hors prairies) soit 3,4 mm par an. Cette valeur est une moyenne toutes surfaces confondues qui permet de simplifier la comparaison entre territoires. Elle ne reflète pas la réalité de l'irrigation pratiquée sur les différentes cultures, qui est de l'ordre de 100 mm en général avec de fortes variations selon les espèces cultivées et les conditions pédoclimatiques.

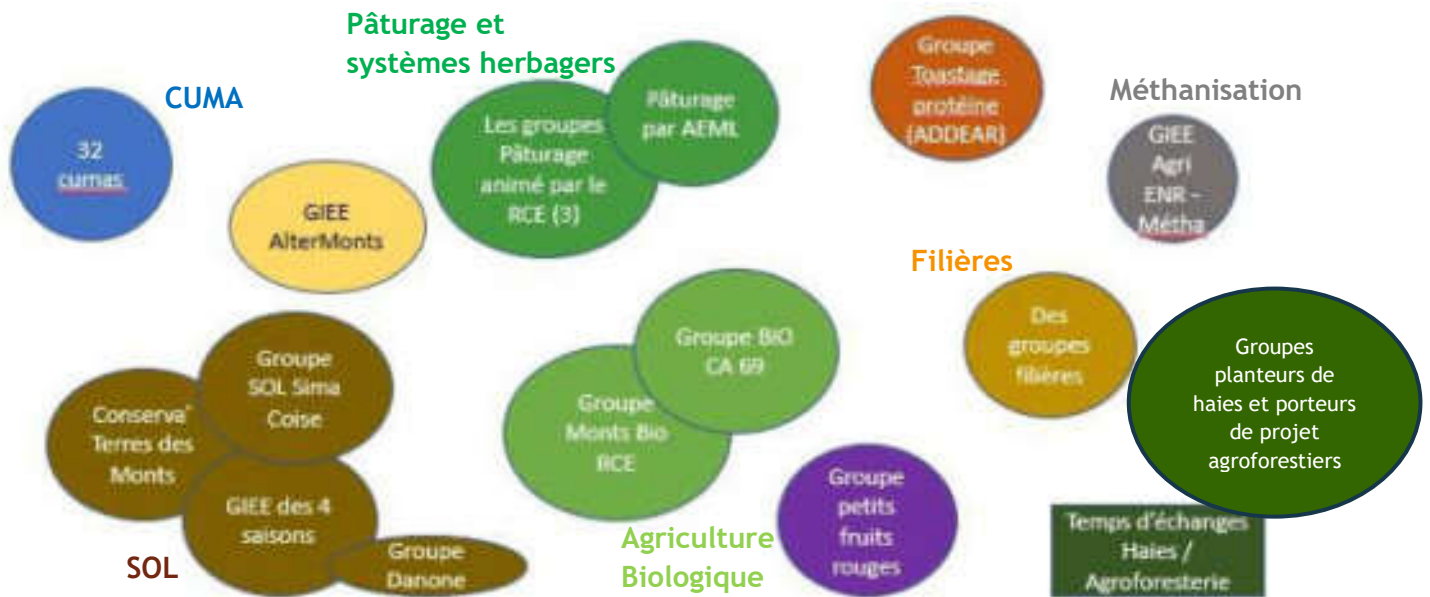
Ces valeurs correspondent à 0,2 fois la moyenne de la France métropolitaine. Elles appartiennent à la fourchette basse des prélèvements en mm comparativement aux valeurs des départements français.

Elles sont en hausse (+91%) en tendanciel entre 2012 et 2020.



Source : Les Greniers d'Abondance, à partir des Prélèvements en eau pour l'irrigation (Banque nationale des prélèvements quantitatifs en eau (BNPE), 2012 à 2020).

Les collectifs agricoles sur le territoire



- 32 groupes CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole) existent sur le territoire de la CCMDL. Ces groupes partagent du matériel agricole pouvant permettre la mise en œuvre de pratiques plus agroécologiques, certaines cumas partagent également de leur temps au sein d'une banque de travail et enfin d'autres se fixent des objectifs de réflexion et de formation pour faire évoluer sur leurs systèmes et pratiques face au changement climatique.
- A ce jour, 6 groupes portent un projet GIEE. Les GIEE sont des collectifs d'agriculteurs reconnus par l'Etat qui s'engagent dans un projet pluriannuel de modification ou de consolidation de leurs pratiques en visant à la fois des objectifs économiques, environnementaux et sociaux. Les actions du projet doivent relever de l'agroécologie. De nombreux groupes plus informels existent et se rencontrent ponctuellement, ils peuvent partager des questionnements techniques sur des pratiques agroécologiques ou économiques. Tous sont accompagnés pas des structures animatrices.
- 3 collectifs (GIEE Conserva'Terres des Monts ; GIEE des 4 saisons ; groupe sol du Sima Coise), travaillent sur une meilleure prise en compte de leur sol et la réduction du travail du sol.
- Divers groupes d'agriculteurs (4 actuellement) se sont formés pour travailler sur l'optimisation de leurs pratiques de pâturage. Ils se rencontrent au moment de période clé dans la gestion du pâturage, échangent leurs retours d'expérience et participent à des formations ou visites.
- Le GIEE « petits fruits rouges » réunit différents producteurs de fruits rouges qui ont souhaité travailler sur la sélection de plants plus adaptés à la production en plein champs, sur l'optimisation de l'irrigation et autres questions techniques autour de la production de fruits rouges économe en intrant.
- Un groupe d'éleveur travaille sur la production à la ferme des protéagineux et sur le toastage pour mieux les valoriser.

LES ENJEUX PARTAGES PAR LES GROUPES DE TRAVAIL

Le portrait de l'agriculture des Monts du Lyonnais a été partagé lors des groupes de travail (cf. partie 2 Méthodologie du PATMonLy). Les enjeux partagés par les groupes concernant l'agriculture sont les suivants et sont retranscrits tel que noté dans les groupes :

Encourager l'installation / la transmission :

- ↳ Accompagner la transmission des exploitations en impulsant des pratiques agricoles économes en énergie et notamment en eau
- ↳ Favoriser le renouvellement des générations agricoles
- ↳ Conserver un maximum d'agriculteurs en favorisant une transmission positive

Gérer les ressources durablement

- ↳ Gérer durablement la ressource quantitative en eau afin de produire de l'alimentation, boire, maintenir des activités industrielles (dont agroalimentaire), maintenir la qualité des milieux naturels aquatiques... Et se divertir ?
- ↳ Structurer des filières alimentaires viables et vivables avec un usage pérenne des terres
- ↳ Maintenir des terres agricoles cultivables (irriguer)

Développer une agriculture durable, résiliente face aux changements climatiques

- ↳ Maintenir la production d'une alimentation de qualité en tenant compte des enjeux climatiques
- ↳ Développer un système d'agriculture durable et résilient : conserver les sols, adaptation des cultures au climat, réserves d'eau – irrigation

Maintenir une agriculture diversifiée

- ↳ Maintenir une agriculture paysanne diversifiée, viable, vivable et durable
- ↳ Conserver un maximum d'agriculteurs
- ↳ Favoriser la diversité des exploitations dans les MDL (nombre et type)

Enjeu 1

Renforcer le capital nourricier du territoire



Cet enjeu se décline en 3 axes :

- I-1 Préserver le foncier agricole**
- I-2 Soutenir l'installation et la transmission**
- I-3 Préserver les ressources naturelles et s'adapter au changement climatique**

LES PISTES DE STRATEGIES ET D' ACTIONS ISSUES DES PREMIERES RENCONTRES AVEC LES ACTEURS DE L'ALIMENTATION

Les pistes de stratégies et d'actions partagés par les groupes concernant l'agriculture sont les suivants et sont retranscrits tel que noté dans les groupes :

Préserver le foncier Agricole

↳ Mieux prendre en compte les zones au sol les plus fertiles dans les documents d'urbanisme : zone de moyenne Montagne, les sols n'ont pas la même valeur agronomique partout et les zones de plateaux sont des zones agricoles. Ces zones de plateau du fait de leur faible pente sont en concurrence avec la construction des habitations et la construction des zones économiques.

↳ La limitation de la consommation des terrains agricoles dans les PLU : le PLU doit être un outil permettant de limiter la consommation de terrain agricole. Comment ? Quels chiffres ?

↳ Prévoir dans les PLU le logement des Agriculteurs : logements spécifiques, remobiliser des logements abandonnés des centre bourgs pour les destiner à des agriculteurs.

↳ Sujet qui fait débat : si on veut éviter que les fermes s'agrandissent trop en reprenant d'autres fermes il faut trouver des solutions pour mieux valoriser les hectares » = mieux valoriser la production agricole pour que les agriculteurs puissent vivre sur des surfaces limitées.

↳ Attention pour gagner en autonomie un nombre important de fermes du territoire ont besoin de s'agrandir. Mais attention encore si les fermes s'agrandissent cela doit leur permettre d'être autonomes (fourrage, protéine), de se diversifier, pas forcément d'augmenter leur production, sinon c'est le serpent qui se mord la queue. Il faut aussi intégrer qu'aujourd'hui les agriculteurs ne veulent pas forcément travailler seuls et qu'à plusieurs il faut avoir de plus grandes structures, plus de surfaces.

Soutenir l'installation transmission

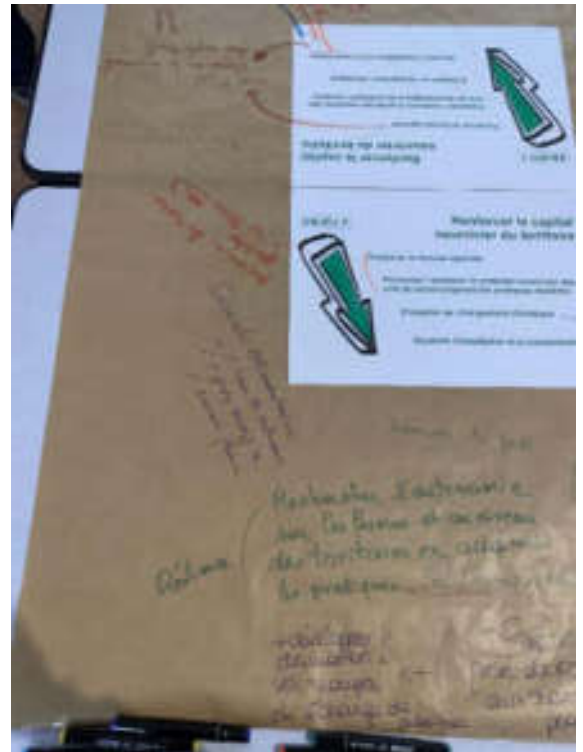
↳ Favoriser les interventions foncières (sur les terrains ou le bâti) pour sécuriser les « outils de production » et les logements. S'appuyer notamment sur les collectivités ou des foncières comme Terre de Liens.

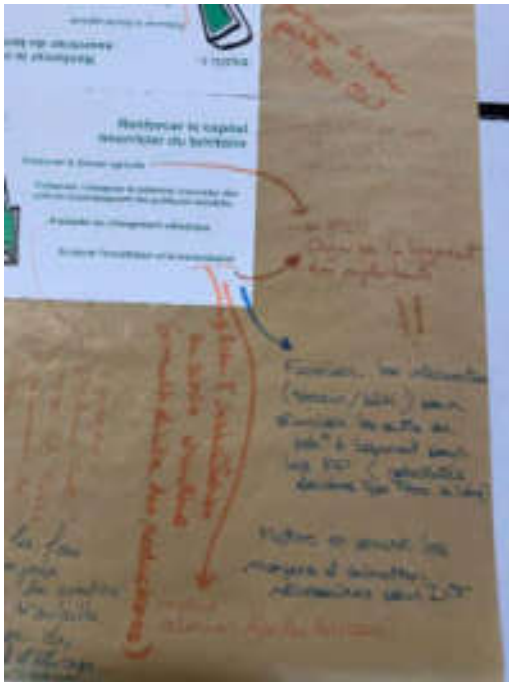
↳ Mettre les moyens d'animation nécessaires

↳ Aider l'installation de petites structures diversifiées = multiplier les productions sur un même lieu. Aider ces nouvelles formes. Continuer à aller vers la diversification des productions.

Préserver les ressources naturelles et s'adapter au changement climatique

Les participants font la remarque qu'il existe déjà un certain nombre d'outils et d'animation sur le territoire (très positif) pour accompagner les agriculteurs dans l'évolution de leurs pratiques de travail





du sol, l'évolution de leurs systèmes : des animations par les chambres d'agriculture, contrats de rivière (Sima Coise et SMAELT), Rhône Conseil Elevage, et autres structures, des outils comme des PAEC et des PSE, un certain nombre de collectifs d'agriculteurs travaillant sur leurs pratiques existent.

- ↳ Comment poursuivre la dynamique faire mieux ?
- ↳ Il faut continuer à accompagner le changement de pratiques et de systèmes.
- ↳ Aller vers des systèmes plus autonomes.
- ↳ En adaptant les pratiques : techniques culturales simplifiées, prairies et pâturage, réduction des phytos, gestion de la fertilisation, plantation et gestion des haies, préservation des zones humides, travail sur les espèces et variétés adaptées aux changements climatiques, travail sur les rotations...)
- ↳ Mettre l'accent sur l'animation de groupe et d'échange de pratiques

↳ Communiquer davantage sur le travail qui est fait que ce soit auprès des citoyens mais aussi des agriculteurs pour permettre de faire rayonner les retours d'expérience et encourager d'autres agriculteurs à travailler sur leurs pratiques. **COMMUNICATION POSITIVE**

↳ Maintenir des outils permettant de limiter la prise de risque financière pour les agriculteurs lors de changement de pratiques. Difficile d'aller dans le « il faut faire » car le contexte de chaque exploitation est différent.

↳ Proposition d'avoir des critères communs de qualification des pratiques de production. Attention ce point a fait débat : difficulté à poser des critères.

↳ Mettre l'accent sur l'intégration de ces nouvelles pratiques et systèmes dans la formation agricole : formation agricole initiale et continue.

↳ Attention un point qui fait débat : « à toujours dire aux agriculteurs de faire mieux » on en oublie qu'il faut que tout ça permette aux agriculteurs de vivre dignement.

↳ L'expérimentation de nouvelles espèces culturales et de variétés est mise en avant, ainsi que le travail sur la fertilité des sols (un sol en bonne santé est plus résilient).

↳ Apprendre à produire avec moins d'eau (différent de stocker plus d'eau). Ce sujet fait débat :

- ↳ Il faut à la fois gérer l'urgence, répondre aux enjeux courts termes, ou les systèmes actuels ont besoin d'eau
- ↳ Travailler à moyen/long terme avec la remise en cause de certaines pratiques et de certains systèmes (végétale et élevage).

↳ C'est aussi s'adapter au contexte économique et énergétique :

↳ La sécurité alimentaire et la préservation des capacités de production alimentaire c'est aussi réfléchir à être autonome en intrants, en énergie, et aussi en savoir-faire !

↳ Aller vers des systèmes autonomes (sur une échelle de plus en plus restreinte).

↳ Préserver et gérer les forêts.

PLAN D' ACTIONS ET STRATEGIE RETENUS POUR L'ENJEU 1

Ce tableau reprend les actions retenues pour l'enjeu 1. Les descriptifs de chaque action sont réunis dans la partie 4 de ce document « Plan d'actions du PATMonLy.

		1.1 Préserver le foncier agricole	
ENJEU 1 : Renforcer le capital nourricier du territoire	CONSTRUIRE UNE STRATEGIE FONCIERE AGRICOLE ET METTRE EN PLACE UNE ANIMATION FONCIERE	ACTION 1 : Disposer de documents locaux d'urbanisme compatibles avec le SCOT	<ul style="list-style-type: none"> Faire un bilan de compatibilité avec le SCOT. Mettre en compatibilité les documents d'urbanisme locaux avec le SCOT des Monts du Lyonnais. Elaborer un document d'urbanisme compatible pour les communes qui n'en n'ont pas.
		ACTION 2a : Définir des périmètres protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains : PENAP (69), PAEN (42).	La mise ne place de dispositifs PENAP et PAEN se concrétise par la définition de périmètres agricoles et naturels qui maintiendront leur destination dans le temps grâce à un arrêté ministériel. Le déploiement de cet outil est complémentaire à une stratégie foncière et un plan d'action agricole pour la pérennisation de l'activité agricole et des espaces naturels.
		ACTION 2b : Organisation d'une veille foncière agricole et définition du cadre d'intervention	Définir l'organisation de la veille foncière, le cadre d'intervention foncière, définir les outils et les moyens potentiellement mobilisables.
		ACTION 2c : Construire des outils de financement et de portage pour agir sur le foncier agricole et naturel et soutenir l'installation agricole.	L'action consiste à investiguer les solutions de financements que ce soit pour des dépenses de fonctionnement ou des dépenses d'investissement : réponse à des appels à projet, création d'un fond de compensation suite à l'artificialisation des terres, étudier la possibilité de créer des fonds de dotation sur le territoire, travailler avec des foncières agricoles, autres...
		ACTION 2d : Soutien à la réorganisation foncière	Encourager la réorganisation foncière lorsque du terrain agricole se libère. Cela passe par une communication importante à l'échelle de la commune et le soutien de l'animation de groupes d'agriculteurs pour les échanges de foncier et les restructurations foncière, notamment lors d'arrêt d'activité agricole sur une commune ou lors d'un projet de transmission/installation. Prévoir une enveloppe financière annuelle permettant d'encourager la réorganisation foncière.
		ACTION 2e : Développer le stockage foncier pour faciliter les transmissions/installations	La CCMDL peut demander à la SAFER de porter du foncier agricole sur une durée déterminée afin de le rétrocéder à des porteurs de projets ou des foncières agricoles (comme Terre de lien) afin de faciliter les transmissions et les installations. La durée de portage laisse le temps de trouver un porteur de projet et ainsi de sauvegarder une ferme et de permettre une ou plusieurs installations. Les critères d'intervention devront être définis.
		ACTION 2f : Création d'une Association Foncière Agricole (AFA)	Une association foncière agricole regroupe des propriétaires de foncier agricole. Les propriétaires confient la gestion du fermage à l'AFA. Cela permet d'harmoniser les couts de fermage, de faciliter pour les propriétaires la récupération du fermage. C'est également l'AFA qui attribue les terres qui lui sont confiées par les propriétaires aux agriculteurs en fonction de critères géographiques, poursuivant l'objectif de regrouper les terres, soutenir les installations.
HABITAT ET AGRICULTURE	ACTION 3 : Intégrer les agriculteurs à la liste des ménages prioritaires pour l'attribution de logements sociaux ou communaux	Faire en sorte que les communes identifient les agriculteurs comme ménages prioritaires dans les critères d'attribution de logements : logements communaux ou logements réservés dans le parc social. Communiquer auprès des agriculteurs et des structures accompagnatrices de la nécessité de faire une demande en mairie de logements sociaux et/ou communaux afin d'être identifié et de pouvoir se voir proposer un logement dès qu'il se libère	
		1.2 Soutenir l'installation et la transmission	
Transmission : Repérer et accompagner de façon anticipée les cédants sur les aspects humains et globaux de la transmission	ACTION 4 a : Conseil stratégique anticipé	L'action consiste à proposer des accompagnements stratégiques (gestion, comptabilité) collectifs anticipés en vue de la transmission. Par exemple les agriculteurs pourraient bénéficier de cet accompagnement vers l'âge de 50 ans. Cette action consiste à travailler avec les structures comptables/ d'accompagnement économique afin qu'elles intègrent ou renforcent cet aspect dans leurs accompagnements collectifs. La CCMDL peut relayer systématiquement l'existence de ces accompagnements à tous les agriculteurs.trices du territoire.	
	ACTION 4 b : Sensibilisation, information systématique des futurs cédants et suivi de leur projet	Avec l'aide des communes, la CCMDL disposera d'une base de données recensant tous les agriculteurs et leur âge. Cette dernière sera mise à jour chaque année. Les services de la CCMDL rencontreront systématiquement un agriculteur arrivant à l'âge de 55 ans. Le but sera de partager les enjeux de la transmission, d'encourager l'agriculteur.trice à anticiper son projet de transmission, de connaître son projet et lui présenter les différents dispositifs et accompagnements existants. Un suivi sera fait dans le temps, car il est important de se tenir au courant de l'évolution de ses réflexions. Les différentes situations pourront être partagées au comité local d'installation transmission foncier	

		ACTION 4 c : Financer les projets d'accompagnement des cédants.	Chaque année la CCMDL offre la possibilité aux futurs cédants de faire des demandes d'aides pour financer leur projet de transmission. Cette aide est conditionnée par la réalisation d'une formation collective sur la transmission qui aura déjà été faite ou qui fera partie du projet du cédant. Les accompagnements individuels et collectifs pourront être financés. La CCMDL pourra aider les cédants s'ils le souhaitent à définir leur projet et remplir le dossier.
Aider la mise en lien des cédants et porteurs de projets		ACTION 5a : Organisation de « Café Installation Transmission »	Co-organisation d'évènements « café Installation » par les ADDEAR 69 et 42 et les Chambres d'agriculture. Les ADDEAR pilotent et les Chambres d'agriculture ont du temps financé pour prendre part à l'organisation solliciter les agriculteurs du RDI et les porteurs de projet. Chaque témoignage fera l'objet d'une fiche capitalisation.
		ACTION 5b : Organisation de visites « Fermes restructurées »	Co-organisation de visites à l'extérieur du territoire par les Chambres d'agriculture et les ADDEAR. Les visites doivent montrer différents aspect techniques, financiers, juridiques de restructuration de fermes. Les Chambre d'agriculture pilotent l'action et les ADDEAR ont du temps financé pour prendre part à l'organisation. Chaque visite fera l'objet d'une fiche capitalisation.
Renforcer l'accompagnement des porteurs de projet à toutes les étapes de leur démarche		ACTION 6a : Accompagner les porteurs de projets venant tous les horizons dans les premières étapes de construction de leur projet	1) Capter et renseigner les porteurs de projets de tout horizon en leur proposant des programmes découverte (échelle CCMDL mais aussi GAL et coopération inter GAL, Département). 2) Accompagner les porteurs de projets souhaitant s'installer sur le territoire dans leur recherche de fermes (échelle CCMDL). 3) Proposer un réseau de parrainage
		ACTION 6b : Encourager les espaces tests agricoles	A l'échelle du GAL, confier à l'ADDEAR la mission de repérer des potentiels testeurs et de les accompagner.
Autres		ACTION 7 : Travailler sur l'attractivité du métier d'agriculteur sur le territoire, communiquer positivement et faire naître des vocations et projets.	<ul style="list-style-type: none"> • Monter des projets avec des partenaires pour améliorer l'attractivité du métier d'agriculteurs en s'appuyant sur des outils de communication. • Communiquer sur le territoire de la CCMDL à destination du grand public, afin qu'ils connaissent et comprennent mieux l'agriculture du territoire, rapprocher la fourche et la fourchette (Lien avec les actions PAT). • Communiquer à l'extérieur du territoire sur la spécificité agricole du territoire, les opportunités d'installation mais aussi de filière afin d'attirer des entreprises dynamiques.
		ACTION 8 : Faire des élus des acteurs de l'installation transmission foncier agricole	<ul style="list-style-type: none"> • Organisation de soirées autour de l'installation transmission foncier agricole et création d'une boîte à outils à présenter et transmettre aux conseils municipaux. • Les élus de la commission agriculture seront impliqués dans la mise à jour des bases de données agricoles de leur commune. • De plus, il leur sera proposé de réaliser chaque année une commission agricole locale avec les agriculteurs de la commune pour échanger sur les actions de la CCMDL et notamment sur le foncier, l'installation transmission. Ces commissions locales auront pour but de rencontrer les agriculteurs, d'impliquer les élus, d'informer sur les actions de la CCMDL et de recenser les besoins.
1.3 Préserver les ressources naturelles et s'adapter au changement climatique			
Autonomie des systèmes des productions et adaptation au dérèglement climatique		ACTION 9 : Permettre aux agriculteurs d'évaluer leur système et de le faire évoluer	<ul style="list-style-type: none"> • Informations sur le dérèglement climatiques, ses impacts, les leviers. • Proposition de temps collectifs aux agriculteurs, formations de diagnostics pour évaluer leur système et proposer des accompagnements.
		ACTION 10 : Développer l'agroforesterie et ses filières	Poursuite de la stratégie de Valorisation de la Ressource Ligneuse avec les partenaires (syndicats de rivière, FRCUMA, Chambre d'agriculture 69, FEVEC, Mission haies AURA, Conseil élevage, Fédération de chasse 69). La stratégie a 4 axes de travail : <ul style="list-style-type: none"> • Soutien aux plantations de haies et arbres agroforestiers • Formation et soutien à l'équipement pour la gestion durable des haies • Mise en place d'outils et organisations structurantes pour la mise en place de filières autour des haies et de l'agroforesterie (mises en place des plateformes de broyage et création de la SICA Carbone Avenir par exemple, mais également d'autres outils peuvent être créés). • Amélioration des connaissances et formation sur les intérêts des haie / agroforesterie et sur la valorisation du broyat ligneux.

		ACTION 11 : Le SOL au cœur des systèmes	<ul style="list-style-type: none"> • Formation sur le fonctionnement du sol et sa prise en compte dans les pratiques et rotation de culture. • Soutien aux dynamiques collectives travaillant sur la qualité de leur sol. 	
		ACTION 12 : Diversification des espèces et variétés cultivées face au changement climatique	Soutenir les essais d'espèces et variétés cultivées adaptées au contexte pédoclimatique ainsi qu'aux nouvelles pratiques culturales.	
	Gestion quantitative de l'eau		ACTION 13 : la gestion de l'eau à l'échelle des exploitations	
			ACTION 14 : Remobiliser l'eau stockée et la partager pour un usage nourricier	Retenue collinaire Ancien captage (Ste Foy)
	Animer les dynamiques		ACTION 15 : Animer les dynamiques	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien des moyens d'animation • Favoriser les échanges entre agriculteurs et collectifs du territoire • S'inspirer à l'extérieur du territoire Cela passe par : <ul style="list-style-type: none"> • La recherche de financements • L'organisation de temps d'interconnaissance et d'échanges de pratiques, réflexions, idées. • Des interventions thématiques • Programmes de visites.
			ACTION 15.a : Production et partage de semences	

PRESERVER ET AGIR SUR LE FONCIER AGRICOLE

1 PRESERVER LE FONCIER AGRICOLE

Mettre en conformité les documents d'urbanisme communaux

Action 1

- Faire un bilan de compatibilité avec le SCoT.
- Mettre en compatibilité les documents d'urbanisme locaux, les créer.

2 AGIR : CONSTRUIRE UNE STRATEGIE FONCIERE ET DEPLOYER UNE ANIMATION FONCIERE

PENAP/PAEN

Constitution d'un groupe de travail pour valider la pertinence

Action 2a

AFA Agricole

Agir sur le foncier en fermage

Action 2f

Veiller sur le foncier

Définition d'un cadre d'intervention et organisation de veille

Action 2b



Soutenir la réorganisation foncière

Prévoir une enveloppe annuelle pour soutenir les frais

Action 2d

Stocker du foncier

Stocker du foncier pour installer des porteurs de projet

Action 2e



Créer des outils de financement et de portage

Etudes puis création d'un fond de compensation suite à l'artificialisation des terres, d'une société foncière agricole (publique/privée), autre..

Action 2c

HABITAT ET AGRICULTURE

3

LE LOGEMENT DES AGRICULTEURS.TRICES

Permettre l'accès des agriculteurs.rices au logement

Constituer un groupe de réflexion :

- Inscrire les agriculteurs comme ménages prioritaires sur les listes d'attribution de logements sociaux / communaux.
- Faciliter l'accès à la propriété des agriculteurs lors d'un départ en retraite
- Habitat léger ?

....

Action 3a

Veiller aux règles d'urbanisme sur le foncier agricole

Devenir des logements agricoles, des bâtiments (de nombreux bâtiments ne seront pas repris), changement de destination... ?

Veille, lobbying, communication.

Action 3b

ACCOMPAGNER LES CEDANTS



ACCOMPAGNEMENT CCMDL

Prise de contact
avec TOUS les
Agriculteurs

Action 4.b

Aide à trouver des
accompagnements et
financement

Action 4.c

Suivis dans le
temps

Après 55 ans

Par un animateur CCMDL.

- INFORMER des dispositifs d'aides financière.
- Suivi HUMAIN, suivi de l'INFORMATION et MISE EN LIEN.
- Aide à la constitution des dossiers pour les demandes d'aide de la CCMDL.

10 ans avant l'arrêt de l'activité

Accompagnement stratégique
anticipé collectif Action 4.a

Par une structure comptable, association.

- Sensibilisation, aborder la transmission.
- Echanges sur les logiques d'investissement ou de non investissement influençant la transmission future.
- Construction d'un plan d'action, fils rouge.

Accompagnements existants... BOÎTE A OUTILS

- Point Accueil-Transmission
- Répertoire Départ Installation
- Audit cédant
- Accompagnements individuels de l'ADDEAR
- Formations collectives

Autres structures

MISE EN LIEN - DIFFUSER LES RETOURS D'EXPERIENCE

FINANCEMENT CCMDL



Confier l'organisation d'évènements de rencontres, d'échanges, montrer la diversité des possibles par l'exemple

Cafés Installation-Transmission

Témoignages d'anciens porteurs de projet et d'anciens cédants à destination de nouveaux porteurs de projet et de nouveaux cédants.

Action 5.a

Visites "Fermes Restructurées"

Visite de Fermes ayant connu une transmission à destination de cédants et de porteurs de projet.

Action 5.b

Autres structures

Ce qui existe aussi ...

- Les Chambres d'Agriculture : Répertoire Départs-Installations (RDI)
- ADDEAR : Travail de mise en lien en réseaux

ACCOMPAGNER LES PORTEURS DE PROJET

COMMUNIQUER POSITIVEMENT

1

RENCONTRER

Connaitre les PORTEURS DE PROJET voulant s'installer sur le territoire.

Action 6.a et 6.b

2

FACILITER

Soutenir les porteurs de projet dans leur recherche de FONCIER et METTRE EN LIEN

Action 6.b

3

METTRE EN RESEAU

Créer des RESEAUX de PARRAINAGE pour les porteurs de projet et jeunes installés

Action 6.c



RESTRUCTURER

Trouver des outils pour aider à la RESTRUCTURATION des fermes.

SOUTENIR LE TEST

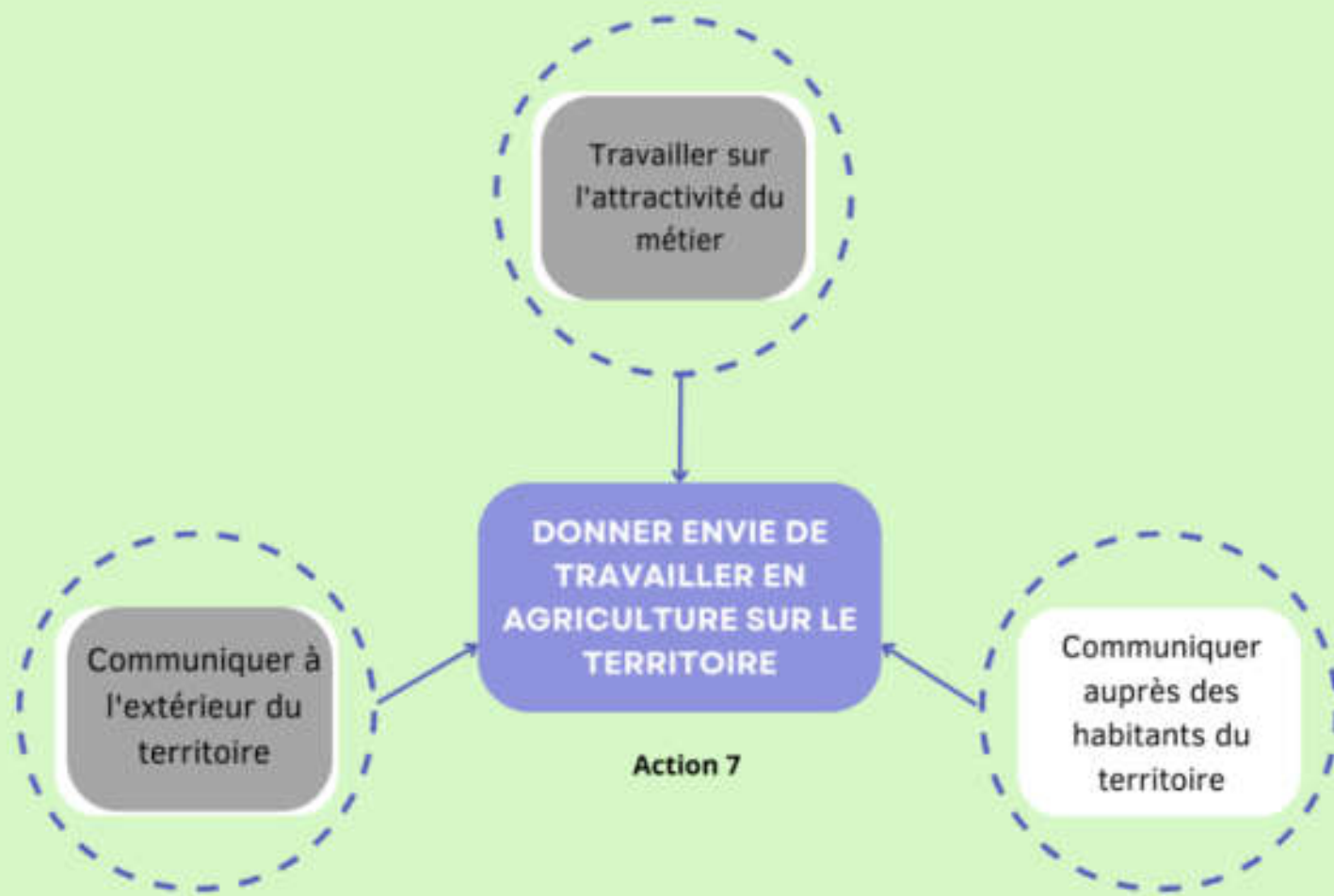
Appuyer les TESTS agricoles.

Construire des parcours découverte des filières

Quels outils juridique pour passer du temps sur une ferme ?

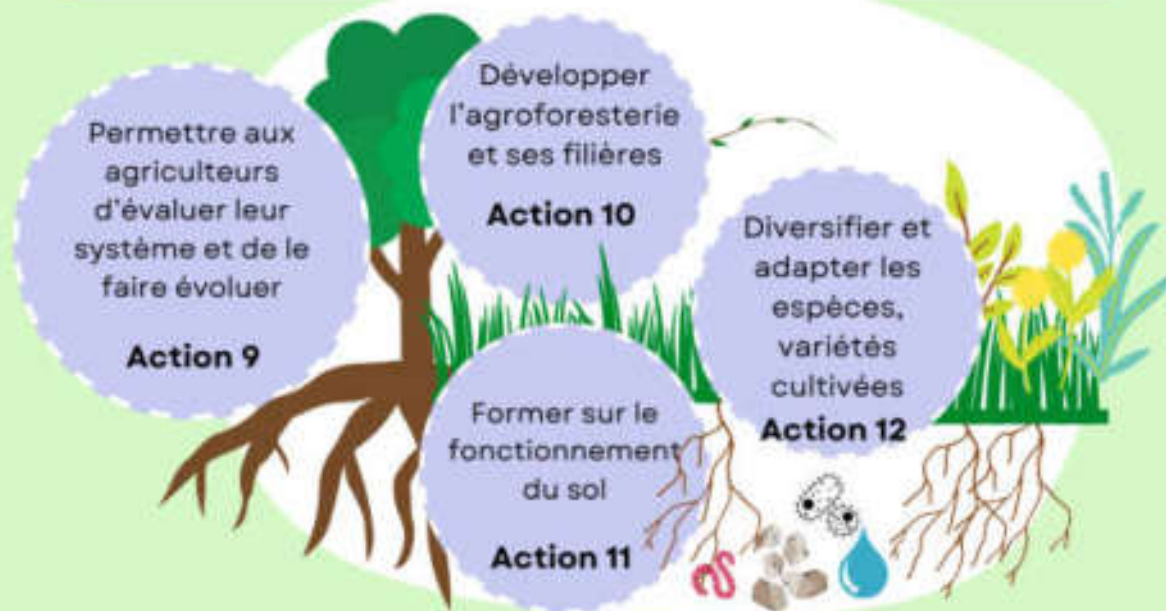
A travailler avec les territoires voisins / GAL LEADER ou Departements ?

COMMUNIQUER POSITIVEMENT



Pratiques et systèmes face au contexte climatique

AUTONOMIE DES SYSTEMES DE PRODUCTION ET ADAPTATION DES PRATIQUES AU DEREGLEMENT CLIMATIQUE



GESTION QUANTITATIVE DE L'EAU

Accompagner les réflexions sur la gestion globale de l'eau sur les fermes

Action 13

Remobiliser l'eau et la partager pour un usage nourricier

Action 14

Réfléchir collectivement autour de l'organisation de la production de semences

Action 15a

ANIMER LES DYNAMIQUES

Action 15

Portrait de la transformation, de la distribution et de la logistique sur les Monts du Lyonnais

La transformation est un des principaux leviers pour valoriser les productions. Le principe est de partir des matières premières produites sur l'exploitation pour aboutir à un produit directement consommable. La transformation de produits demande plusieurs conditions : le savoir-faire et un outil de fabrication adapté.

LES ATELIERS DE TRANSFORMATION ET L'AGROALIMENTAIRE

Sur le territoire des Monts du Lyonnais et les territoires proches, plusieurs unités de transformation existent : la transformation à la ferme, des artisans transformateurs qui permettent un travail à façon et des industries agroalimentaires.

La transformation à la ferme et les artisans transformateurs

Ils ont plusieurs avantages pour les producteurs :

1) Reporter la vente des produits « périssables »

Lorsque les légumes ou les fruits ne sont pas vendus dans les 2 jours qui suivent la récolte, la production peut être transformée en bocaux ou autres ce qui permet qu'elle soit mieux valorisée et ce qui limite les pertes. Les produits transformés permettent d'étaler les ventes, de proposer des produits alors que ce n'est pas la période de production, ce qui permet de disposer d'un apport en trésorerie plus régulier.

2) Créer de la valeur ajoutée

La transformation crée de la plus-value. Elle permet de conforter économiquement une exploitation.

3) Cibler de nouveaux consommateurs

Pour se démarquer, le producteur a besoin de chercher une nouvelle cible, d'adapter ses produits. C'est aussi un moyen d'élargir sa gamme et de fidéliser sa clientèle.

4) Valoriser des « sous-produits »

La baisse des cours et la hausse des coûts de production incitent le producteur à optimiser au maximum ses produits en limitant ses pertes.

En l'état, nous avons une connaissance limitée des ateliers de transformation à la ferme. Une étude complémentaire sera menée sur ce sujet en lien avec le plan d'action.

Ateliers de transformation pour Fruits et légumes

↳ Sur la Communauté de communes des Monts du Lyonnais

- 1 atelier de transformation partagé fruits (Désifruit)
- 1 entreprise de transformation fruits (Terr'étic)
- Quelques ateliers chez les producteurs non répertoriés

↳ Sur le Syndicat de l'Ouest Lyonnais

- 1 légumerie, 4 ateliers de prestation, 1 petit atelier de transformation collectif.

↳ Sur le Rhône (hors CCMDL et SOL)

- 1 conserverie coopérative (Amplepuis)
- Ateliers à façon fruits et légumes (Lycée de Saint Genis Laval et Communay)
- Jus de Fruits (Saint Germain en Mont d'Or)

↳ Sur la Loire proche CCMDL

- 1 légumerie (ESAT Bussy-Albieux)
- Jus de fruits (St Paul en Jarez)

Produits à base de Lait

↳ Sur la CCMDL

- 4 entreprises reconnues comme fromagerie
- Multiples ateliers de transformation en yaourts et fromages à la ferme

Ateliers pour la viande

En prestation de service

↳ Sur la CCMDL

- 1 atelier de découpe / transformation (Saint Laurent Viande)
- 4 entreprises en prestation
- Quelques ateliers à la ferme non répertoriés pour vente directe

↳ Sur le Rhône (hors CCMDL)

- Abattoirs toutes espèces (St Romain de Popey et Corbas)
- 1 abattoir / découpe volailles (Vaulx en Velin)
- 1 coopérative abattoir / découpe / transfo volailles / lapins (Amplepuis)
- Ateliers de découpe (St Romain et Orliénas)
- 1 atelier de transfo (St Pierre la Palud)

↳ Sur la Loire proche CCMDL

- 1 abattoir toutes espèces (Andrézieux)
- 1 abattoir volailles / lapins (La Talaudière)
- 1 abattoir / découpe toutes espèces (Charlieu)
- 1 atelier découpe / transfo (St Christo en Jarez)
- 1 atelier de découpe (La Talaudière)
- Abattoirs sans prestation de service (Feurs La Talaudière)

↳ Sur l'Isère

- 1 atelier découpe / transfo (Hières sur Amby)



Meules d'Altermont

Zoom sur la transformation et les circuits courts ²⁵

La transformation est un enjeu pour valoriser les productions notamment en circuit de proximité.

Lieu de transformation	Produits transformés
64 % à la ferme	33% de produits à bases de lait
29 % dans un atelier collectif	30 % de découpe de viande
24 % chez un prestataire	14% de produits à base de viande
	9% de produits à base de légumes
	8% de produits à base de fruits

Source : Etude Focus Circuits courts – CA69 – Juin 2014

Les industries agroalimentaires

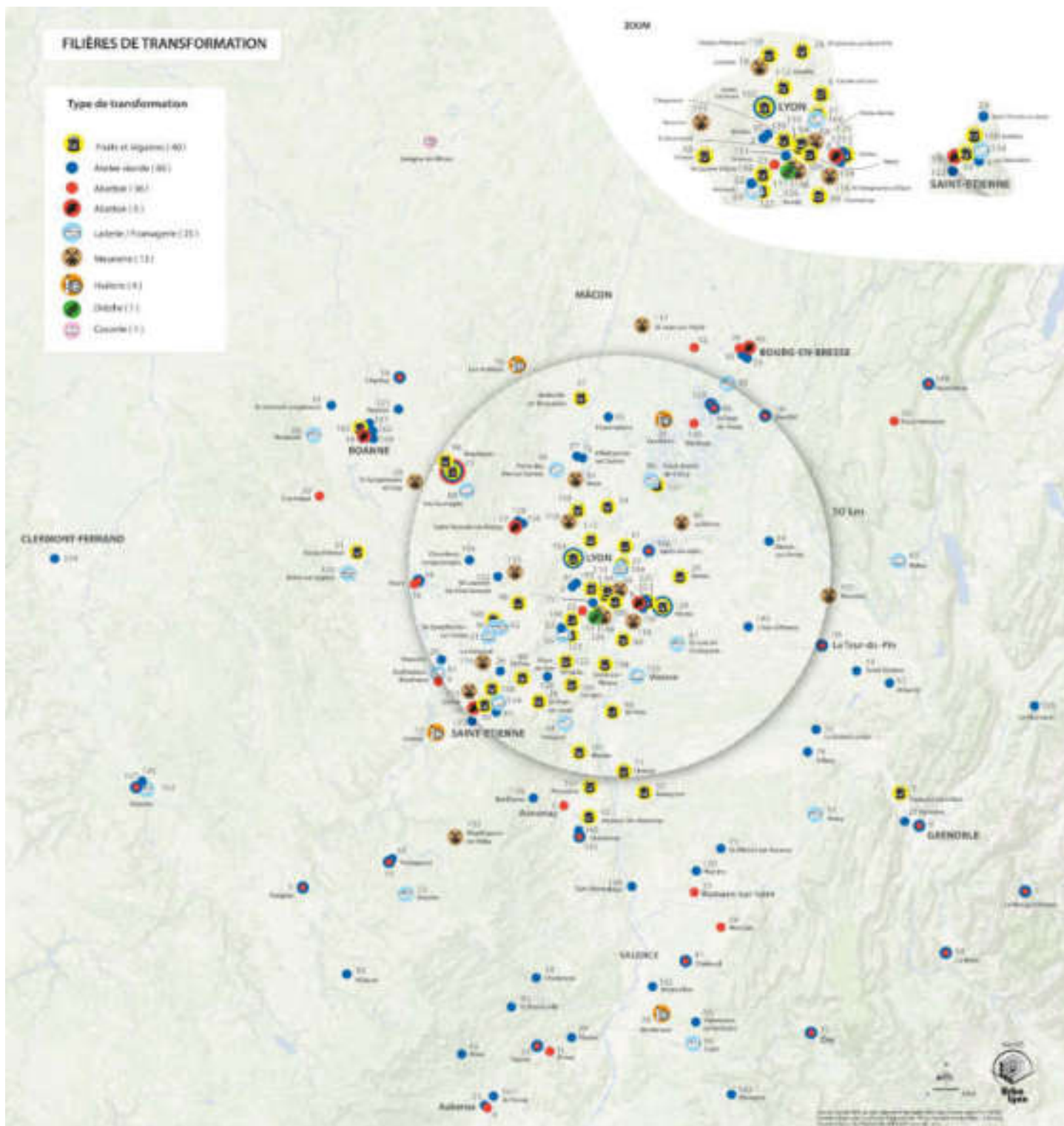
Le territoire des Monts du Lyonnais a plusieurs industries agroalimentaires.

Ainsi, 1/4 de la production française de saucissons est produite dans 9 salaisons du territoire.

Il existe également 4 entreprises de fabrication industrielle de pain et de pâtisserie.

Différence entre ateliers de transformation et industries agroalimentaires :

La principale différence réside dans leur taille, leur capacité de production, leur envergure géographique et les normes réglementaires auxquelles elles sont soumises.



Ateliers de transformation autour de l'aire métropolitaine de la Métropole de Lyon

Carte réalisée par l'Agence d'urbanisme de l'aire métropolitaine lyonnaise (UrbaLyon) dans le cadre de l'Observatoire partenarial des espaces agricoles, naturels et de l'alimentation (Opeana)

Liste des établissements de transformation alimentaire

1	AB Estache - Ivrea à Saronno		
2	AB Prustalen		
3	Abattoir Communautaire De Polignac		
4	Abattoir d'Andréoux Bouchoux		
5	Abattoir D'Arrenoy		
6	Abattoir D'Arrenoy		
7	Abattoir D'Arrenoy		
8	Abattoir De Bourg D'ivoires		
9	Abattoir De Corbas Cheval		
10	Abattoir De Grenoble - Alpag		
11	Abattoir De La Mare		
12	Abattoir De Prives		
13	Abattoir Des Brosses		
14	Abattoir Des Drais		
15	Abattoir Du Pays De Charleu		
16	Abattoir Hôtel - société française d'abattage		
17	Abattoir Rhône saone - CDR		
18	Abattoir SCARIV		
19	Abattoir Traditionnel - La stapharone d'abattage		
20	Adelia		
21	Alermonts		
22	Agr de Mornant		
23	Assos paysanne d'abattage de viandes d'Orléans		
24	Atelier La Plein Baptiste		
25	Atelier Technologique Sarrélien		
26	Au Pied De La Viande		
27	BT Viandes		
28	Bismont		
29	Bouleulle Haut France		
30	Brosson Sa		
31	Cap'Veil		
32	Carancorbutin Rhône Alpes		
33	Cartier (Centre D'abattage Romans Bouches) Brosses Charleu		
34	CMBEL		
35	Clapa D'ysingrean		
36	Charvoisin Treas		
37	Chèche		
38	Clos de la Galère Hulaire Dombizite		
39	Celis Decoyse		
40	Compagnie D'abattage De Bourg En Bresse		
41	Compagnie Dromains Des Viandes		
42	Concept Treas		
43	Coup Dehors Paysans De Val De Saône		
44	Corne Les Samaris		
45	Corne Les Viandes Fines		
46	Cornu Vrais/raies		
47	Dessine Production Frais France		
48	Dierhuil		
49	Drevelle		
50	Eat Le Colombar		
51	Eat Le Colombar		
52	Eat Gate Joseph		
53	Etablissements Audigat		
54	Etablissements Chabert		
55	Etablissements Charlie Bouchère		
56	Etablissements Geber		
57	Etablissements Vauxor Père Et Fils		
58	Etz Feurichem Et Vigona		
59	Eul Larmes		
60	Ferre Des Ayzatex		
61	Florette France Gms		
62	Fromagerie Du Lyonnais		
63	Fromagerie Gélifrons Equil Agricul Bellay		
64	Fromagerie Gélifrons Equil Agricul Peluatin		
65	Fromagerie de l'Oron		
66	Fromagerie Pascaleup		
67	Geac La Ferme Le Mont Charvet		
68	Gastion Maunier Bis		
69	Gastronomie Fromagère De Lyons		
70	Gavens Prudant		
71	Geffhuil		
72	Gérentes		
73	Gie Viande Dromain Des Cailles		
74	Ging Wardein		
75	Hallat Sereur		
76	Hulaire Brossolaine		
77	Hulaire d'Alde		
78	Hulaire Richard		
79	Ivrea Viandes Et Salaisons		
80	Jardin Chef		
81	La Bouchère		
82	La Ferme Des Broyons		
83	La Ferme Sarrilat Hallat		
84	La Main dans le bol		
85	La Meule De Pierre Les Moulins Du Bon		
86	La Youvrière M. Pellerier		
87	Lucifais		
88	Lutherie Collet		
89	Lutherie ESKT La Roche		
90	Lutherie Equil Agricul Crest		
91	Lutherie Equil Agricul Vigny		
92	Luxevet Hypermart		
93	Le Gosamen Fromages		
94	LEGTA Lyotin André Paillet		
95	Les Bergerables		
96	Les Délices paysans du Val de Saône		
97	Les Fines Serrures De Lyons		
98	Les jambons de Carnegylin		
99	Les Jambons De Laitte		
100	Les P'tits Pains De Devins		
101	Les Pommes		
102	Les pressoirs du Plat		
103	Les Producteurs De Viande Noire		
104	Les Saisies De Rivale		
105	Les Viandes De Bouchère		
106	M. Malgouy		
107	Maison Chélat		
108	Maison Geocher		
109	Maison Gray Viandes		
110	Maison Maître		
111	Mullhyer		
112	Muzanne		
113	Neuveville Dupuy Coustau		
114	Mousterre Casson		
115	Moulin de la Graudière		
116	Moulin Du Neveu		
117	Moulin Maréon		
118	Moulin Soufflet Sa		
119	Nex Cousins		
120	Onix Eau Dretet		
121	Passe Gourmand		
122	Patrick Frost		
123	Preilat		
124	Produits Gastronomiques De Lorraine		
125	Qualicoop		
126	Rd Geumart		
127	Rivière Sabine Légarès		
128	Riv'prestations		
129	Rjn Conception		
130	Romain Viande		
131	Sa Deguerres		
132	Sa Meunerie Moderne		
133	Saint Laurent Viandes		
134	Sarl "Les Vergers Lyonnais"		
135	Sarl Abattage De Viandes Du Val D'ay		
136	Sarl Au Parcours		
137	Sarl Comoeche		
138	Sarl Du Val D'ay		
139	Sarl Jak Farm		
140	Sarl Les Actives		
141	Sarl Maison Janton		
142	Sarl Paysans Bio D'Auvergne		
143	Sarl Saurissans Mornand		
144	Sas Jambons L'Heritage		
145	Sas Jbn		
146	Sas Wundermann		
147	Scab - Abattoir De Brauda		
148	SCOLY		
149	Société Belges/Belgères D'abattage		
150	SOCOVO		
151	SOSELY - Meuneries André		
152	SODIMAL Brossolle		
153	SODIMAL Canada Noyat		
154	SODIMAL La Taboulière		
155	Sopacel		
156	SOPICEL - Les viandes Ultra-cuines		
157	Sortal		
158	Sie Exploit Coop Abatt Tarare		
159	Terra Dromains		
160	Terric		
161	Tout En Plat		
162	Tradifal		
163	Trippes Saif		
164	Unico Actives		
165	Vivre Bio en Rouennais		
166	Vitacul		

LES POINTS DE VENTE SUR LES MONTS DU LYONNAIS

Sur le territoire des Monts du Lyonnais

↳ **Commerces de l'alimentation**

- 24 boulangeries / pâtisseries
- 22 épiceries
- 4 superettes
- 3 supermarchés
- 3 primeurs
- 7 boucheries / charcuteries
- 9 autres magasins spécialisés en alimentation

↳ **Les marchés**

- 18 marchés sur 16 communes dont 2 bio du lundi au samedi

↳ **Vente en circuit court : 155 exploitations (RA 2020)**

- Drives fermiers (hors vente à la ferme) : 4 drives suivis par la Marque collective « Monts du Lyonnais, Terre de saveurs » (Aveize, Duerne, St Symphorien, Haute-Rivoire)
- 1 AMAP sur Larajasse
- Vente à la ferme : une cinquantaine d'exploitations
- Aucun point de vente collectif mais de nombreux agriculteurs impliqués dans des points de vente collectifs sur d'autres territoires (1 projet sur St Symphorien sur Coise)
- Livraison à domicile ou en point de retrait : 2 entreprises sur le territoire (Saveurs des Monts, Gayet)
- Paniers => peu d'initiatives connue (Jardin d'avenir à St Martin en Haut, Cyrille Moulin à Grézieu-le-Marché)

Sur un territoire élargi (territoire de la Marque Collective)

↳ **AMAP et paniers**

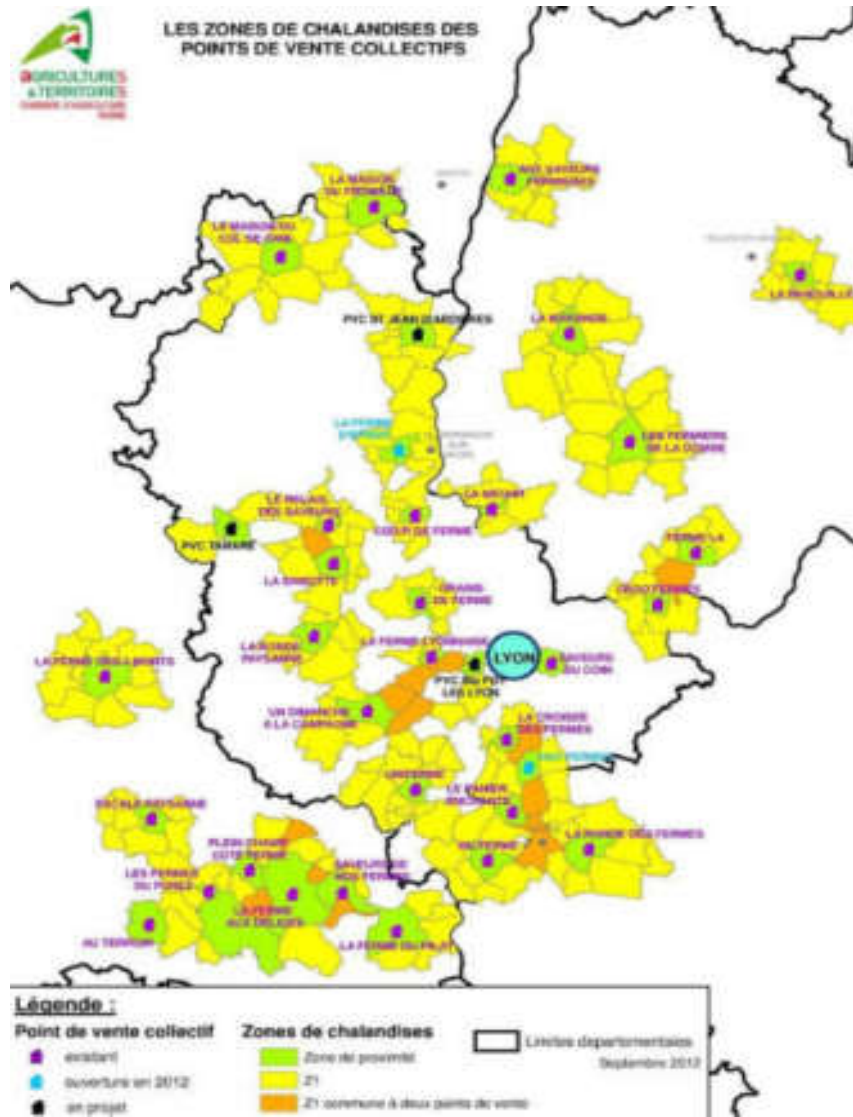
- 3 AMAP (Orliénas, L'Arbresle, Chaponost)
- 1 association de paniers (Vaugneray)
- En périphérie du territoire : Alter-Conso, Croc'Ethic, Arbralégumes, A deux prés de chez vous, De la ferme au quartier (42)
- Un grand nombre de producteurs des Monts et Coteaux fournissent également les AMAP et associations de paniers des agglomérations lyonnaise et stéphanoise.

↳ **Les marchés**

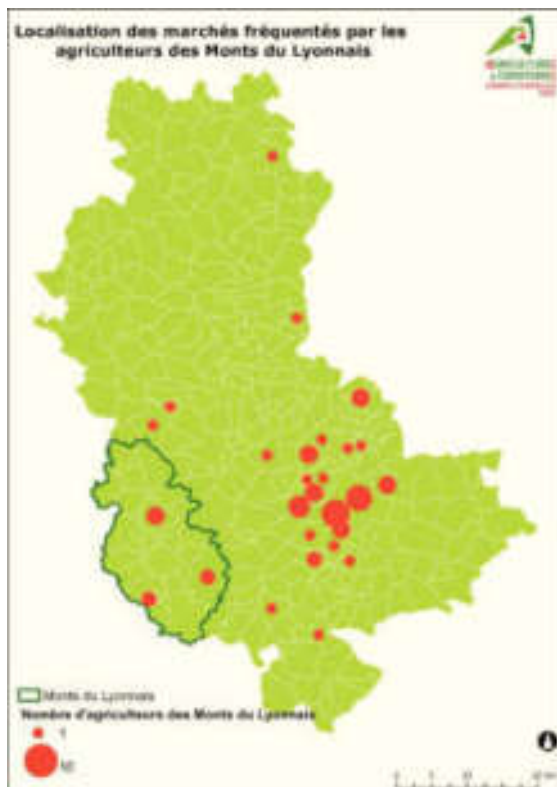
- Une trentaine de marchés réguliers
- Plus de 140 marchés à Lyon

↳ **Points de vente collectifs**

- 4 points de vente collectifs (La Barotte / Bully, La Ronde paysanne / Bessenay, Unifermes / Saint-Andéol-Le-Château, Un dimanche à la campagne / Thurins)
- « Terres Lyonnaises » (Saint-Laurent d'Agny) : Magasin de vente de produits locaux de la SICOLY, coopérative fruitière (pas un point de vente collectif car ce sont des salariés qui sont présents à la vente).
- Des PVC en périphérie du territoire de la marque (Le Garde Manger de Sainte-Foy lès Lyon, Grains de Ferme à la Tour-de-Salvagny, Escale Paysanne à Veauche, Ferme Lyonnaise à Craponne, Saveurs de nos fermes à Saint Chamond)



Les zones de chalandises des points de vente collectifs Rhône et Loire – CA69



Source : Etude Focus Circuits courts - CA69 - Juin 2014



Marchés du territoire de la Marque collective
<https://www.montsdulyonnaistourisme.fr/>

LA LOGISTIQUE

Source : Etude Logico 2020 – CA69



La logistique, c'est l'ensemble des opérations visant à gérer et à faire circuler les flux de la ferme à la clientèle (il existe différents flux : d'informations, de marchandises et financiers).

Plateforme de distribution et logistique

↳ **Plateforme logistique : Michel Frères aux Halles (ex Gayet logistique à St Laurent de Chamousset).**

Prestation de livraison des circuits courts en froid (Rhône et Loire).

Retour des emballages, des invendus, de l'information (l'accent est mis sur « le côté humain »).

Mise à disposition d'une chambre froide.

Le conditionnement : palette, colis, emballage, carton, cagette en bois, conditionnement protégé possible. "L'accent est mis sur le respect du produit".

↳ **Plateforme collective Bio A Pro à Brignais**

La plupart des producteurs viennent livrer à BIOAPRO.

Fonctionnent avec un Franco (ne se déplace pas en dessous d'un certain volume)

↳ **Regroupement de producteurs et de 4 structures de livraison de paniers à Saint Martin en Haut :**

40 à 50 producteurs déposent dans une même chambre froide.

Mutualisation du transport pour 4 structures de paniers à destination de la Métropole de Lyon : Alterconso, l'Arbralégumes, Croc Ethic et A2Prés de chez vous.

Projet de plateforme sur la commune de Saint Martin en Haut.

↳ **Les agriculteurs en circuits courts effectuent leur propre logistique**

Cependant, 50 % des exploitations déclarent rencontrer des difficultés logistiques. Ces difficultés concernent notamment la gestion du temps de trajet mais aussi les équipements.

Zoom sur

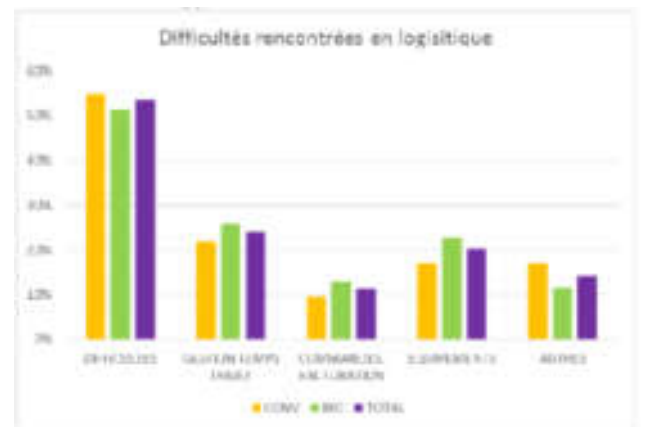
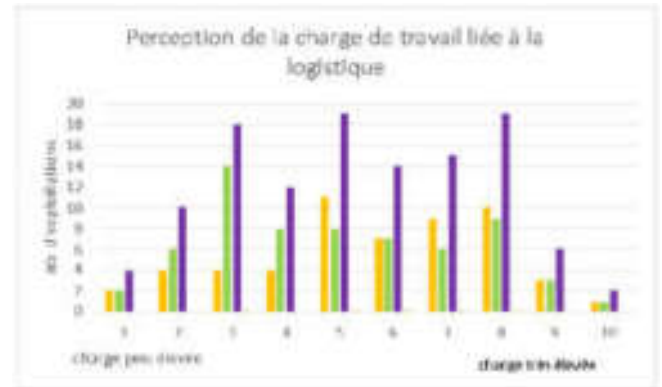
↳ Mutualisation de la logistique

Elle n'est envisageable que sur les circuits pour lesquels la présence de l'agriculteur n'est pas nécessaire :

- Commerces, restaurations commerciale et collective, plateformes, métiers de bouche, vente en entreprise.
- Pour d'autres circuits, cela peut dépendre de l'organisation (paniers sans engagement, vente dans d'autres fermes...)
- Pour les PVC, une partie des livraisons est effectuée le jour des permanences, donc avec présence de l'agriculteur.

↳ Des initiatives et outils nationaux pour la mutualisation de la logistique et du transport

- Promus : test non concluant à Souzy.
- La charrette : solution de mutualisation des livraisons. A destination des particuliers et des professionnels.
- Le chemin des mûres : prestations de planification, d'organisation de solutions de co transport.
- Labatut Group : livraison derniers kilomètres en 100% green par vélos cargo à Lyon
- Urby : Entreprise de livraison située à Saint-Priest à vélo ou avec des camions roulant au gaz.



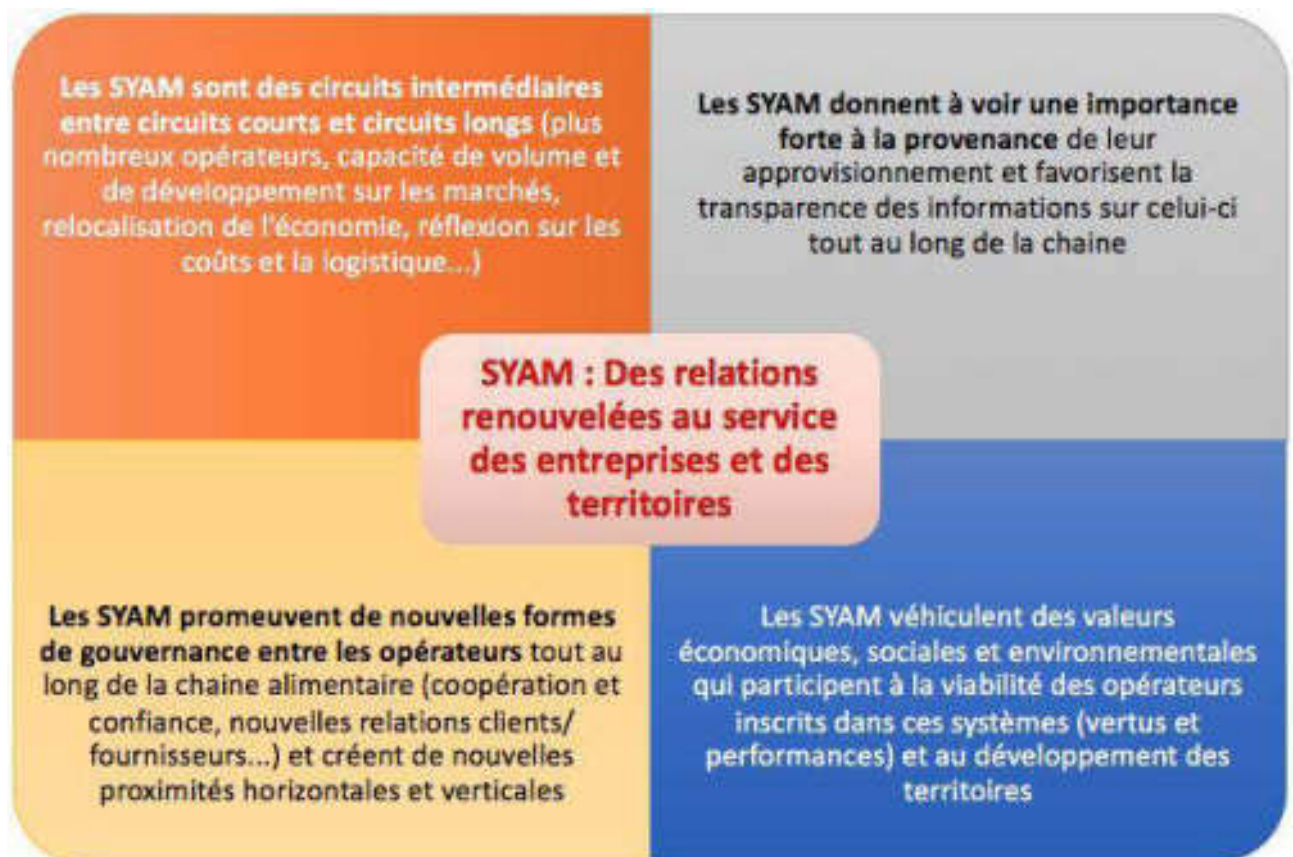
LES SYAM, SYSTEMES ALIMENTAIRES DU MILIEU

Source : ISARA / Chambre Régionale d'Agriculture AURA²⁶

Expérimenter et outiller l'hybridation de systèmes alimentaires entre circuits courts et circuits longs.

Les SYAM se différencient des autres circuits de distribution alimentaire par la volonté de différents acteurs (collectifs d'agriculteurs, légumeries, PME, grossistes, sociétés de restauration collective, distributeurs, startups, collectivités territoriales) de construire ensemble des projets de filières vertueuses.

Ces projets sont portés par la construction d'accords « gagnant-gagnant » permettant aux acteurs de créer de la valeur économique et de mieux la répartir entre eux.



LES ENJEUX PARTAGÉS PAR LES GROUPES DE TRAVAIL

Le portrait de la transformation, de la distribution et de la logistique des Monts du Lyonnais a été partagé lors des groupes de travail (cf. partie 2 Méthodologie du PATMonLy). Les enjeux partagés par les groupes concernant ces sujets sont les suivants et sont retranscrits tels que noté dans les groupes :

Structurer des filières de proximité

- ↳ Construire des filières alimentaires (intermédiaire) locales, vertueuses pour les producteurs, pour l'environnement (sol ou biodiversité), le territoire, et les consommateurs (accessibilité, physique, santé)
- ↳ Structurer des filières alimentaires de proximité pour des exploitations viables et vivables
- ↳ Impulser une dynamique collective en mêlant différents groupes d'acteurs
- ↳ Optimiser et améliorer les initiatives existantes et les valoriser

L'ENJEU ET LES AXES DE TRAVAIL RETENUS CONCERNANT LA TRANSFORMATION, LA DISTRIBUTION ET LA LOGISTIQUE

Enjeu 2

Coopérer pour structurer les filières de la production à la consommation

Cet enjeu se décline en 2 axes :

- I-1 Structurer les filières, soutenir celles en place
- I-2 Développer l'approvisionnement pour et par les territoires voisins en améliorant la logistique

LES PISTES DE STRATEGIES ET D' ACTIONS ISSUES DES PREMIERES RENCONTRES AVEC LES ACTEURS DE L'ALIMENTATION

Les pistes de stratégies et d'actions partagés par les groupes sont les suivants et sont retranscrits tel que noté dans les groupes :

Structurer les filières, soutenir celles en place

- ↳ Quelles orientations adopter ? Une vision éthique est primordiale.
- ↳ Assurer la lisibilité concernant :
 - Les filières existantes et celles qui manquent.
 - Les dynamiques et organisations des territoires voisins, ainsi que d'autres initiatives à l'échelle nationale et européenne.
 - Les préférences des consommateurs.
- ↳ Favoriser l'interconnaissance entre les acteurs et producteurs.
- ↳ Encourager la mutualisation, l'optimisation et la structuration des réseaux.
- ↳ Fournir un accompagnement technique et financier à tous les niveaux de la chaîne, notamment aux producteurs, aux entreprises de transformation, à la Marque Collective et aux projets agricoles durables.
- ↳ Encourager l'engagement à long terme des politiques et des acteurs.
- ↳ Établir un système d'amortissement pour faire face aux risques liés aux intempéries et garantir les marchés.
- ↳ Encourager les collectivités à adopter des pratiques exemplaires en matière de commandes, favorisant ainsi la fidélisation.
- ↳ Maintenir le contrôle local sur les filières.
- ↳ Promouvoir des relations où chaque maillon de la chaîne est gagnant-gagnant.

Développer l'approvisionnement pour et par les territoires voisins en améliorant la logistique

- ↳ Avoir de la clarté concernant :
 - Les exigences en termes de besoins.
 - Les périmètres d'intervention définis (local, départemental, régional, etc.).
- ↳ Favoriser l'interconnaissance entre les territoires.
- ↳ Adoption d'une logique de maillage cohérente.
- ↳ Faciliter la connexion entre les producteurs et les restaurateurs.
- ↳ Encourager les échanges entre les territoires.
- ↳ Renforcer notre identification à travers le développement de labels spécifiques.
- ↳ S'assurer un ou plusieurs éléments de coordination.
- ↳ Mutualiser/Optimiser les déplacements.
- ↳ Établissement de points de vente stratégiques, notamment sur les trajets domicile-travail.
- ↳ Adopter une logique de plus gros volumes pour le producteur.
- ↳ Prévision et planification avec une approche axée sur la gestion de stocks.
- ↳ Maintien de la relation entre le producteur et le client.
- ↳ Organisation de regroupements de livraison assurés par les producteurs.
- ↳ Élaboration d'une carte détaillée des circuits logistiques.

PLAN D' ACTIONS ET STRATEGIE RETENUS POUR L'ENJEU 2

<p>ENJEU 2 : Coopérer pour structurer les filières => de la production à la commercialisation</p>	<p>2.1 Structurer les filières, soutenir celles en place</p>	<p>ACTION 1 : Organiser l'interconnaissance avec les industries agro-alimentaires du territoire</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser des rencontres entre les collectivités et les entreprises, afin de voir comment l'agriculture et les IAA peuvent s'adapter l'une à l'autre. • Connaître les manques et besoins de chacun afin de faire de la mise en relation ciblée et voir comment l'agriculture peut combler des manques de l'IAA. • Il peut y avoir également de la prestation de service à organiser (travail à façon ...)
	<p>2.2 Développer l'approvisionnement pour et par les territoires voisins en améliorant la logistique</p>	<p>ACTION 2 : Accompagner des entrepreneurs de l'agroalimentaire dans une optique de soutien voire de création de filières</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Faciliter l'installation, l'accès au terrain pour les entreprises IAA • Proposer une pépinière d'entreprises agroalimentaires • Adapter les règlements de zones aux contraintes des IAA
		<p>ACTION 3 : Accompagner les transformateurs et les IAA vers la réutilisation des contenants</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Réfléchir la mutualisation de contenants pour structurer une filière de réutilisation et d'économie circulaire • Mener une réflexion sur des commandes groupées • Permettre à d'acteurs comme « rebooteille » de se développer sur d'autres contenants
		<p>ACTION 4 : Accompagner et développer la mise en place d'une plateforme logistique</p>	<p>Mettre en place une plateforme de producteurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour acheminer les produits ensemble sur les métropoles - Pour massifier l'offre sur le territoire - Pour réduire les coûts et les temps liés au transport et limiter l'impact environnemental
		<p>ACTION 5 : Création d'un atelier de transformation partagé pour individuels ou petits collectifs</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Etudier l'offre et le potentiel de transformation • Etudier la création d'ateliers de transformation collectif dans plusieurs filières
		<p>ACTION 6 : Initier des démarches pour faire reconnaître des produits sous signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) et/ou sur l'origine des produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Initier et/ou suivre des démarches vers des reconnaissances SiQO : <ul style="list-style-type: none"> o IGP St Félicien o Pomme de terre des Monts du Lyonnais o Pâté des Monts du Lyonnais (pâtisserie) o Saucisson chaud patates • S'appuyer sur la Marque collective pour promouvoir les origines des produits

Enjeu 2 : coopérer pour structurer les filières de la production à la consommation

2-1 : Structurer les filières, soutenir celles en place



ACTION 1 :
Organiser l'interconnaissance avec les industries agro-alimentaires du territoire

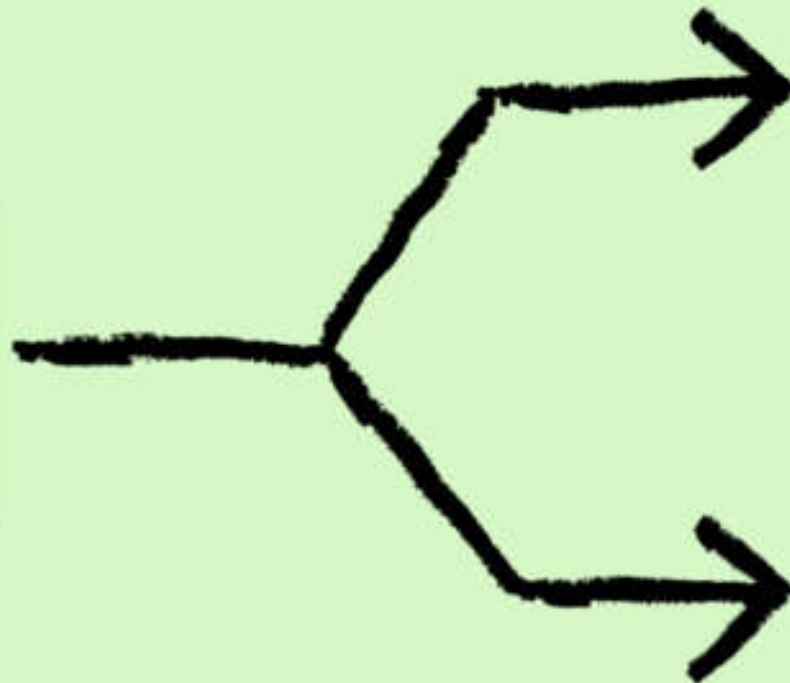
ACTION 2 :
Accompagner des entrepreneurs de l'agroalimentaire dans une optique de soutien voire de création de filières

ACTION 5 :
Création d'un atelier de transformation partagé pour individuels ou petits collectifs

ACTION 6 :
Initier des démarches pour faire reconnaître des produits sous signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) et/ou sur l'origine des produits

Enjeu 2 : Coopérer pour structurer les filières de la production à la consommation

2-2 : Développer l'approvisionnement pour et par les territoires voisins en améliorant la logistique



ACTION 3 :
Accompagner les transformateurs et les IAA vers la réutilisation des contenants

ACTION 4 :
Accompagner et développer la mise en place d'une plateforme logistique

Portrait de restauration hors domicile

sur les Monts du Lyonnais

La RHD ou Restauration Hors Domicile comprend la restauration collective (écoles, hôpitaux, crèches, restaurants administratifs, etc.) et la restauration commerciale (restaurants, hôtels, cafés, vente à emporter, traiteurs, etc.).

La restauration collective représente environ 25% des revenus de la RHD, avec 3,4 milliards de repas servis par an (en moyenne 10 millions de repas par jour), après la restauration commerciale, mais pour un volume similaire de repas (source réseau Restau Co).

Le sujet de l'alimentation dans la restauration collective est un enjeu important dans les PAT :

- Cela participe à la justice sociale en termes d'alimentation ;
- Permet l'éducation au goût, aux produits, limite le gaspillage ;
- Permet de lutter contre la dénutrition ;
- Permet de nouveaux débouchés pour les producteurs.

LA RESTAURATION COLLECTIVE

La restauration collective se distingue des autres formes de restauration hors domicile par son caractère social, en proposant, aux membres d'une collectivité déterminée, un repas à un prix modéré.

Elle repose sur deux modes de gestion :

↳ La gestion directe, exercée par la collectivité ou l'établissement. En 2018, la gestion directe contribue à 60 % du chiffre d'affaires de la restauration collective dans son ensemble. Il en est de même pour le nombre de repas servis. Mais cette part a tendance à reculer. Elle est surtout présente dans les établissements scolaires et hospitaliers ;

↳ La gestion concédée ou déléguée à un prestataire. Trois modalités d'organisation sont possibles : une cuisine sur place, une cuisine centrale ou des restaurants satellites, eux-mêmes desservis, au moins partiellement, par une cuisine centrale.

La restauration collective comprend quatre segments (selon l'INSEE) :

- ↳ La restauration scolaire (des crèches aux universités) ;
- ↳ La restauration médico-sociale (établissements de santé, maisons de retraite) ;
- ↳ La restauration d'entreprises et d'administrations ;
- ↳ Les autres formes de restauration collective (centres de vacances, ...).

Les établissements des Monts du Lyonnais

Le territoire est riche de nombreux établissements ayant recours à la restauration collective :

- ↳ 8 crèches
- ↳ 42 écoles maternelles et primaires (sur 31 communes et 32 services de restauration scolaire)
- ↳ 5 collèges sur le territoire
- ↳ 3 lycées
- ↳ 3 MFR
- ↳ 9 accueils de loisirs
- ↳ 6 centres hospitaliers / Ehpad
- ↳ 4 livraisons à domicile
- ↳ 3 autres établissements spécialisés

Afin d'avoir un portrait de la restauration collective des Monts du lyonnais, plusieurs enquêtes ont été réalisées auprès de ces établissements. Nous nous sommes concentrés dans un premier temps sur les établissements sur lesquels les communes et la CCMDL peuvent le plus facilement agir et qui constituent le plus gros de la restauration collective à savoir les établissements scolaires et notamment maternelles et primaires, qui sont une compétence communale. Une autre enquête a été faite sur les établissements secondaires et MFR.

Enquête n°1 sur la restauration collective maternelle et primaire

Cette enquête a été lancée le 20 mai 2022 ; elle a été envoyée dans les mairies qui ont la compétence de la gestion scolaire. 26 communes ont répondu. Ces chiffres datent de 2022 et sont susceptibles d'avoir évolué. Pour rappel : Proposer un service de restauration scolaire n'est pas obligatoire.

Les menus n'ont pas l'obligation d'être validés par un diététicien mais doivent être conformes à la loi relative à la qualité nutritionnelle (Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011)

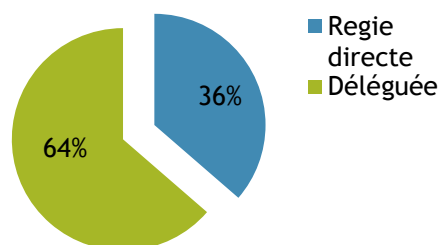
Le nombre de repas consommés par an est estimé à **270 000**.

En théorie, **110 ha** sont nécessaires pour alimenter les écoles et **1 ha de légumes** (23 ha de légumes pour alimenter l'ensemble des cantines des écoles de tout le département du Rhône).

Cette enquête a porté sur 4 thèmes : la gestion des établissements, la loi EGALIM, l'utilisation des produits locaux en restauration collective et les besoins des acteurs.

La gestion des établissements

Type de gestion

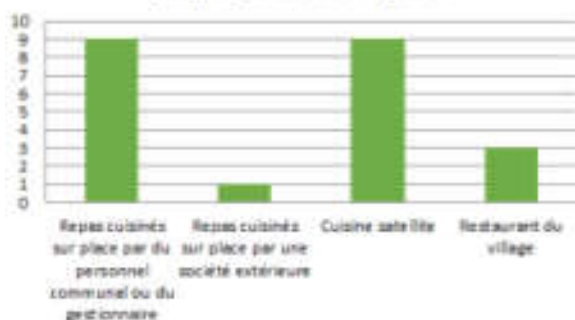


La gestion des restaurants scolaires maternelles et primaires est pour 36 % en régie directe.

Les 64 % restants sont répartis entre plusieurs sociétés et sont gérés par des associations de parents d'élèves.

En France, la tendance est inverse, 60 % des établissements sont en régie directe.

Qui prépare les repas ?



La mutualisation implique que 8 cantines desservent au moins 2 établissements, dont 7 sont situées sur le même site, et une fonctionne en liaison avec un autre établissement. En ce qui concerne le personnel, il varie de 1 à 14 personnes, allant de 0,7 à 9 équivalents temps plein (ETP), avec peu de réponses claires ou une certaine confusion sur ce sujet. Le nombre de repas servis par jour s'élève à 1800, avec une plage variant de 25 à 280* selon les établissements, et une moyenne de 71 repas par établissement.

Cuisines satellites : API : 6, L'atelier du cuisinier : 3

Sociétés extérieures : Newrest, 1001 repas

*Ce chiffre prend en compte uniquement les maternelles et primaires car les plus gros restaurants scolaires prennent en charge également des collèges et lycées (les 2 plus gros établissements font respectivement 1000 et 1900 repas).

Les coûts

Les coûts paraissent difficiles à estimer. L'aide communale par repas varie de 0,73 € à 4,73 €, 1,73 € en moyenne.

Cette prise en charge ne compte généralement pas les charges de structure.

De plus, il est difficile d'établir un vrai référentiel du fait que 64 % des communes passent par un prestataire.

	Coût matière première d'achat repas	de ou de	Coût de revient d'un repas	Prix de vente
Mini	1,80 €		4,30 €	3,20 €
Maxi	4,30 €		9,03 €	6,20 €
Moyenne	3,13 €		6,28 €	4,38 €

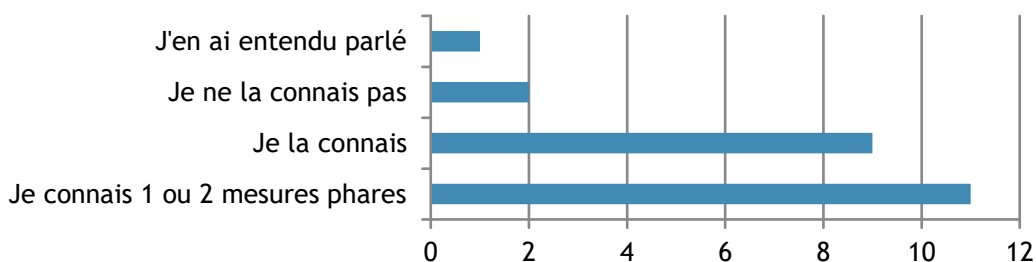
La loi EGALIM

Les mesures phares de la loi EGALIM dans la restauration collective sont les suivantes :

- ↳ **Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes**, 50 % de produits de qualité et 20 % bio
- ↳ **Lutte contre le gaspillage alimentaire**
- ↳ **Diversification des sources de protéines et menus végétariens**
- ↳ **Substitution des plastiques**
- ↳ **Information des usagers et convives**

1. Concernant la connaissance de la loi

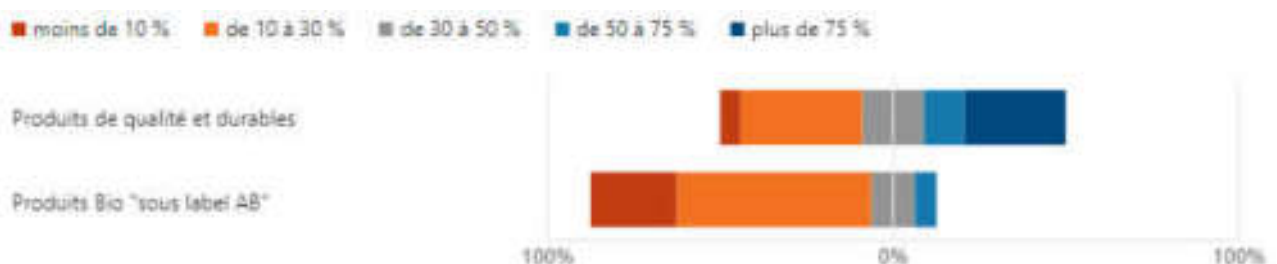
Connaissance de la loi EGALIM



Les répondants ont dans l'ensemble connaissance de la loi EGALIM mais la plupart ne la connaissent pas dans sa globalité.

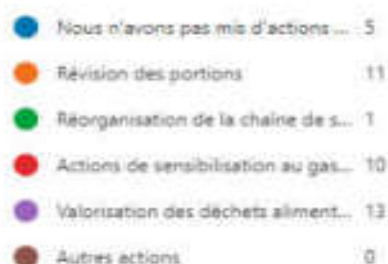
2. Concernant les produits de qualité, durables et bio

Cette question a été remplie par les gestionnaires ayant les réponses. Elles ne sont pas représentatives de l'ensemble des répondants.



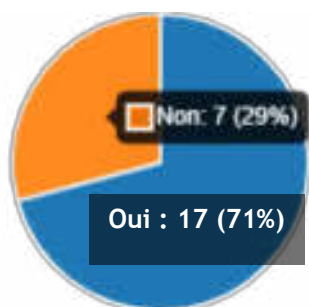
3. Concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire

Beaucoup d'établissements ont mis en place des actions pour réduire le gaspillage alimentaire.



4. Concernant les menus végétariens

Menus végétariens



30 % des répondants n'appliquaient pas de menus végétariens en 2022.

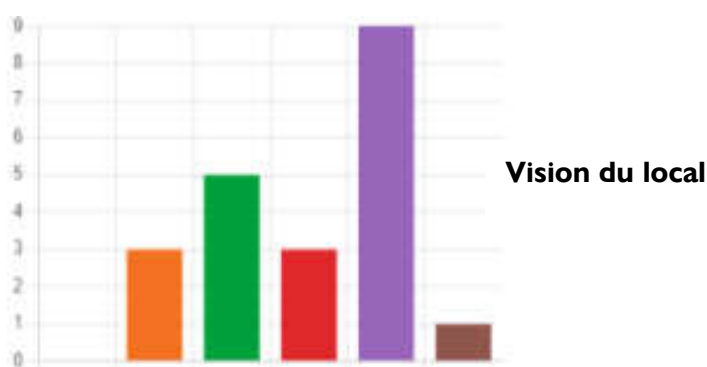
5. Les difficultés rencontrées dans la mise en œuvre de la loi

L'acceptation du menu végétarien dans un territoire où des parents d'élèves sont éleveurs d'animaux destinés à la consommation de viande est une problématique. L'approvisionnement en produits locaux tout au long de l'année n'est pas facile et le prix des produits de qualité et bio est également un frein.

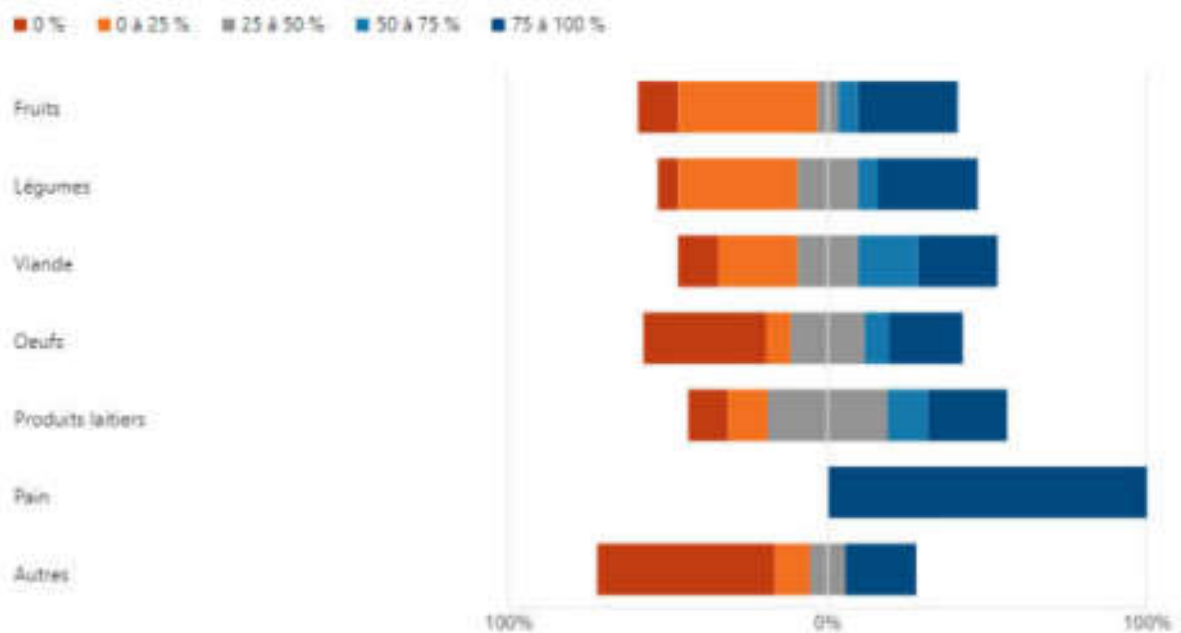
Des répondants souhaitent avoir une réunion d'information sur la loi.

Produits locaux et restauration collective

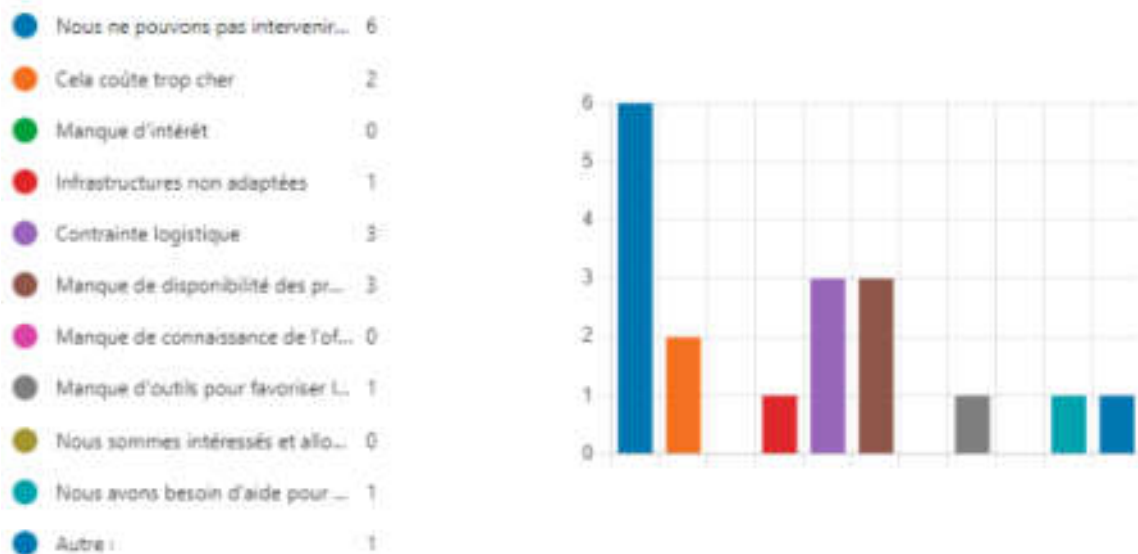
Le produit local n'a pas une définition propre quant à la distance entre le producteur et le consommateur. Ainsi, nous avons questionné sur la vision du local pour les répondants et en fonction de cette vision le pourcentage de produits locaux utilisés et les raisons pour lesquelles ils ne travaillent pas ou peu avec des produits locaux.



Suivant la vision du local, les pourcentages de produits



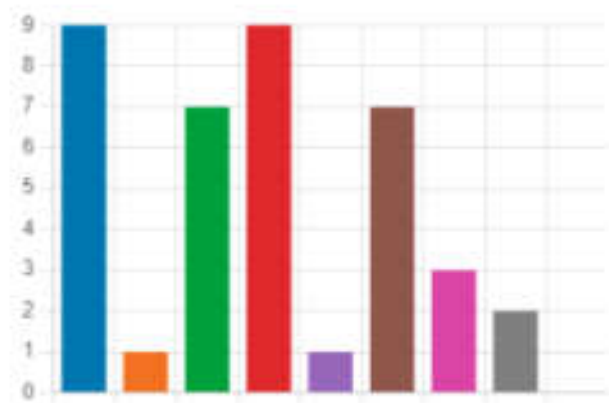
Les raisons pour lesquelles ils travaillent peu avec les produits locaux



Les besoins pour plus d'approvisionnement en local :

- ↳ Une cuisine centrale locale fonctionnant en circuit court avec des coûts accessibles (pas ou peu d'augmentation du coût repas)
- ↳ Aides aux prestataires pour tenir leur politique des produits locaux
- ↳ Une plateforme d'approvisionnement Mont du Lyonnais
- ↳ Un service de livraison mutualisé avec d'autres restaurants scolaires
- ↳ Livraison pour moins de contraintes et de déplacements avoir un seul lieu / fournisseur pour les produits locaux

En conclusion : besoins des répondants



Ce commentaire libre est un résumé de plusieurs autres commentaires :

« L'ensemble des acteurs de notre établissement aimerait voir émerger une solution locale qui nous permettrait d'engager la transition vers une cuisine plus locale et responsable avec un coût maîtrisé. Un accompagnement (financier ou structurel) nous semble nécessaire aujourd'hui pour opérer cette transition à notre échelle. »



Livraison de produits locaux au restaurant scolaire de Saint-Martin-en-Haut

Enquête n°2 : à destination des crèches et autres établissements scolaires du territoire

Cette enquête a été lancée le 20 mai 2022 en parallèle de l'enquête n°1. 8 établissements ont répondu.

La gestion des établissements

50% des établissements sont en gestion directe :

- ↳ 3 MFR qui sont en gestion directe
- ↳ 2 crèches + la Société Publique Locale qui gère 6 crèches : 1 est en gestion directe, toutes les crèches de la SPL passent par une cuisine satellite (API restauration) et 1 gestion mixte (livraison des repas par une cantine locale avec retravail des grammages et des plats sur place)
- ↳ 1 collège => société extérieure (1001 repas)
- ↳ 1 centre scolaire privé (école, collège, lycée) => société extérieure (Newrest)

Le personnel varie de 1 à 15 membres, soit de 1 à 12 équivalents temps plein (ETP). Les réponses à ce sujet sont peu nombreuses ou peu claires.

En ce qui concerne le nombre de repas servis quotidiennement, il est d'environ 3200 (plus de 555 000 par an) avec des chiffres qui varient de 30 et 1900 repas quotidiens, en fonction des différents établissements.

Les coûts

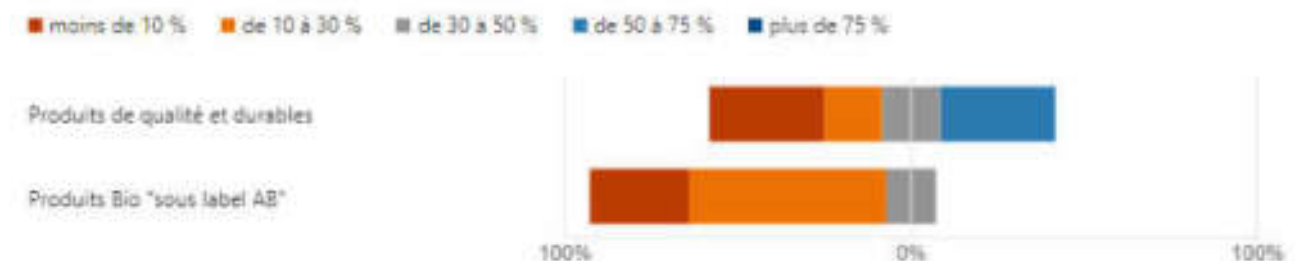
Ils sont difficiles à estimer : le coût de matière première ou d'achat de repas varie entre 1,64 € et 4,00 € et le coût de revient d'un repas varie entre 5,00 € et 7,00 €.

La loi EGALIM

1. Concernant la connaissance de la loi

L'ensemble des répondants connaît la loi EGALIM.

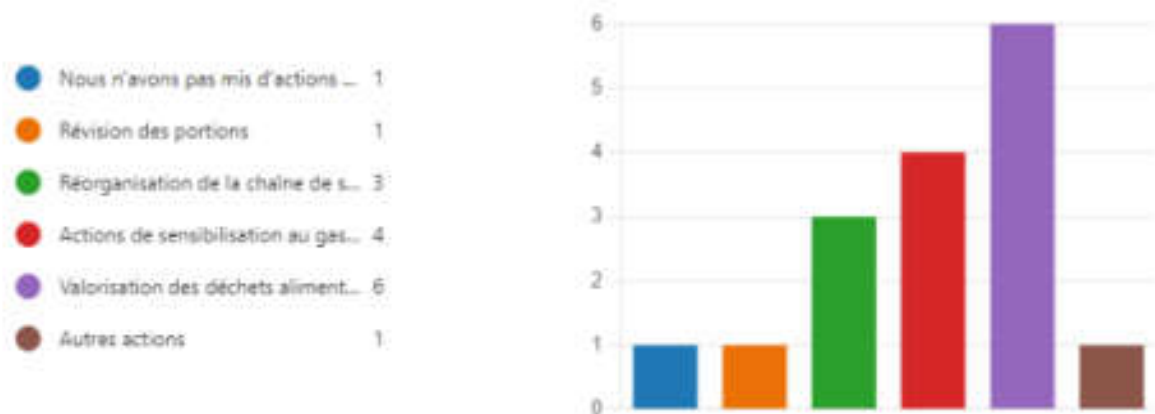
2. Concernant les produits de qualité, durable et bio



La loi est plutôt respectée sur les approvisionnements en bio. En ce qui concerne les produits de qualité et durables les réponses sont mitigées.

3. Concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire

Beaucoup d'établissements ont mis en place des actions pour réduire le gaspillage alimentaire.

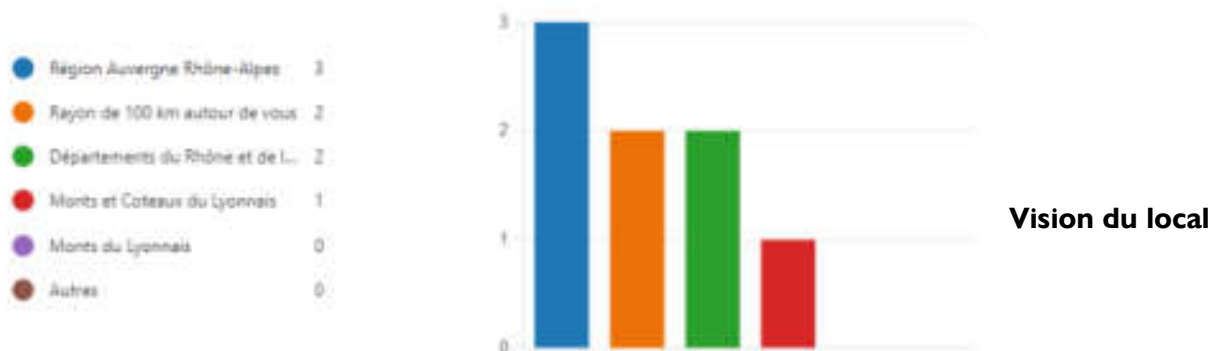


4. Concernant les menus végétariens

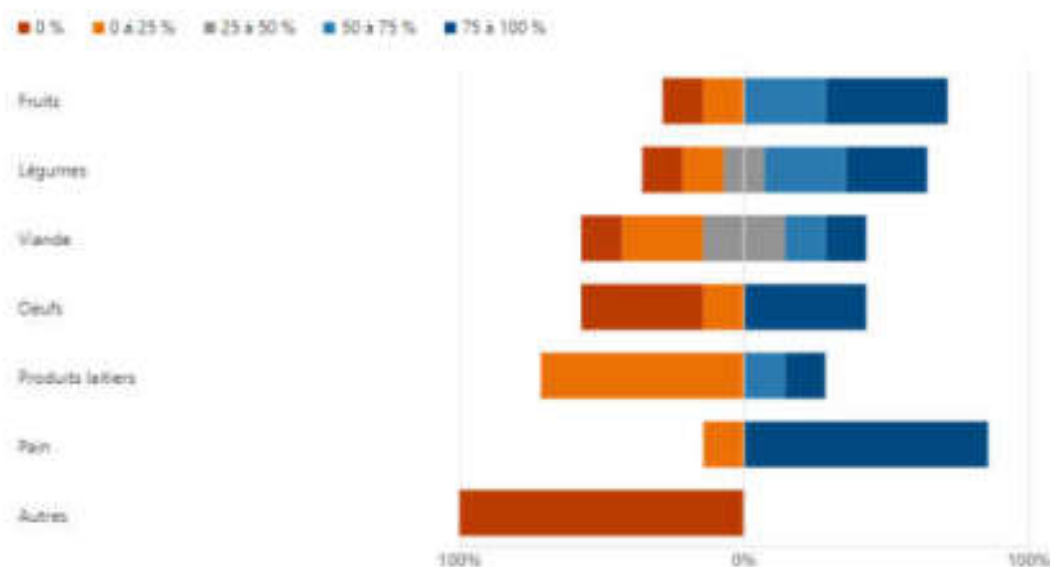
Tous les établissements proposent 1 repas végétarien par semaine.

Produits locaux et restauration collective

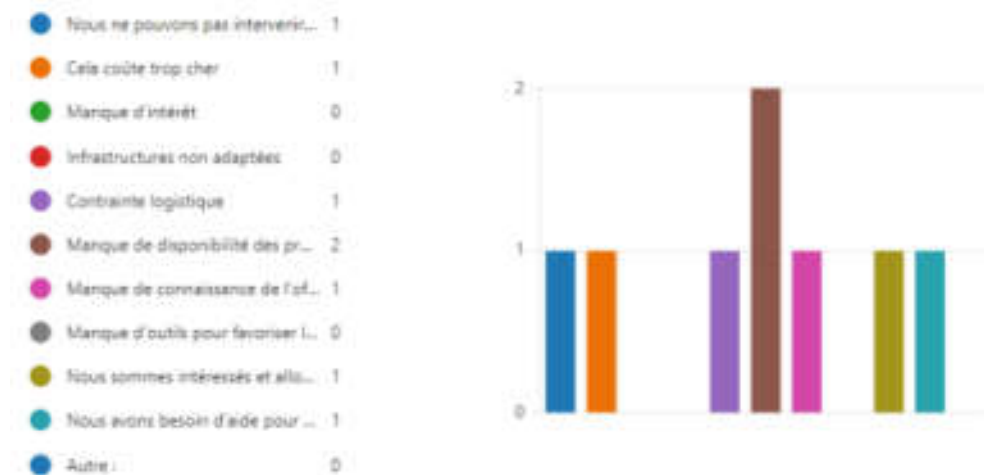
Le produit local n'a pas une définition propre quant à la distance entre le producteur et le consommateur. Ainsi, nous avons questionné sur la vision du local pour les répondants et en fonction de cette vision le pourcentage de produits locaux utilisés et les raisons pour lesquelles ils ne travaillent pas ou peu avec des produits locaux.



Suivant la vision du local, les pourcentages de produits



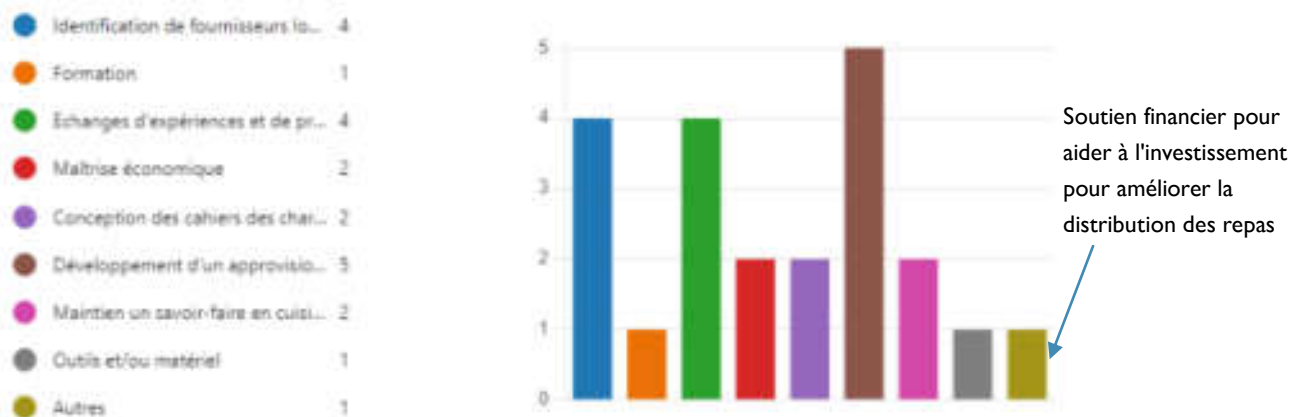
Les raisons pour lesquelles ils travaillent peu avec les produits locaux



Les besoins pour plus d'approvisionnement en local :

- ↳ Connaissance de plus de producteurs
- ↳ Un carnet d'adresse
- ↳ Avoir du temps pour rencontrer les fournisseurs locaux. Si une rencontre entre producteurs / fournisseurs était organisée, cela permettrait de développer un réseau d'approvisionnement

En conclusion : besoins des répondants



A la question : « Avez-vous des projets en cours ou que vous souhaiteriez mettre en place ? », les réponses sont les suivantes :

- ↳ Projet en cours pour relocaliser l'approvisionnement
- ↳ Mise en place du self

A la question : « Avez-vous une autre remarque au sujet de la loi EGAlim, des produits locaux ou des autres enjeux autour de la restauration collective ? », les réponses sont les suivantes :

- ↳ Plus d'information sur les produits locaux
- ↳ Créer une cuisine collective spécialisée dans la petite enfance qui fournirait l'ensemble des crèches, micro-crèche du territoire.

LA RESTAURATION COMMERCIALE

Les habitudes alimentaires des consommateurs peuvent être classées en 3 grands types de repas :

- ↳ Le repas nutrition : le consommateur cherche avant tout à couvrir ses besoins physiologiques, c'est le repas pris rapidement à la pause déjeuner de midi d'une durée de 30 à 45 minutes maximum. Il représente **59 %** des repas servis.
- ↳ Le repas d'affaires : ce type de repas ne représente plus que **1%** des repas servis en restauration commerciale.
- ↳ Le repas loisir : il représente **40%** des repas servis en restauration commerciale. Ce sont les repas pris pendant des sorties privées, entre amis ou en famille.

Plusieurs types de restaurations commerciales se partagent le marché :

- ↳ La restauration traditionnelle : du plus simple restaurant au restaurant gastronomique
- ↳ La restauration rapide : restauration simple présentée dans des emballages jetables. Le client peut consommer sur place ou emporter les plats
- ↳ La restauration à thème : restaurants basés sur un concept précis (crêperie, viandes, poisson ...)
- ↳ La restauration ethnique qui propose des spécialités typiques d'un pays (ex: italien, chinois, mexicain ...) dans un cadre souvent consacré à ce même pays
- ↳ La restauration de type Ferme Auberge ou Gîte qui met à l'honneur des préparations de produits du terroir.
- ↳ La restauration de type Vente à emporter dont les plats sont proposés en vente directe (food truck...).

Sur le territoire des Monts du Lyonnais, nous comptons actuellement :

- ↳ **48 établissements**
- ↳ **Plus de 2500 couverts**
- ↳ **5 établissements adhérents à la Marque collective « Monts du Lyonnais, Terre de saveurs »**

Un questionnaire est prévu abordant les thèmes suivants : l'intérêt pour les produits locaux, la proportion de produits locaux utilisés, la part des repas destinés aux travailleurs et aux déjeuners d'affaires, ainsi que la proportion de clients venant de l'extérieur du territoire. Cette enquête serait réalisée en collaboration avec le service des déchets, qui vise à mener une étude sur la gestion des biodéchets dans le secteur de la restauration commerciale.

Dans un premier temps, le PAT s'appliquera à travailler sur la restauration collective, une priorité pour le territoire.

LES ENJEUX PARTAGES PAR LES GROUPES DE TRAVAIL

Le portrait de la restauration hors domicile des Monts du Lyonnais a été partagé lors des groupes de travail (cf. partie 2 Méthodologie du PATMonLy). Les enjeux partagés par les groupes concernant ces sujets sont les suivants et sont retranscrits tels que noté dans les groupes :

Favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous

↳ Permettre l'accès à une alimentation de qualité pour tous (y compris en restauration collective)

Eduquer à une alimentation plus durable :

↳ Eduquer à une alimentation plus saine, locale et diversifiée, et qui sensibilise au mieux manger

↳ Eduquer et sensibiliser les enfants et les seniors sur les enjeux d'une alimentation vertueuse : locale et la moins transformée possible

Favoriser l'achat de produits locaux

↳ Faciliter la proximité entre producteurs et consommateurs

↳ Promouvoir les produits locaux

↳ Soutenir les petits producteurs

↳ Encourager plus de production locale pour plus de consommation locale

Lutter contre le gaspillage alimentaire

↳ Eduquer et sensibiliser au gaspillage alimentaire

Développer l'approvisionnement local de la restauration collective

↳ Obliger et aider la restauration collective à consommer et s'approvisionner en local

Maintien des savoir-faire

↳ Préserver ce qu'on fait de bien



Enjeu 3

Faire de la restauration collective une priorité

3-1 Travailler sur les moyens et l'organisation des restaurants collectifs pour les faire évoluer et garantir un approvisionnement de qualité et/ou local

a) Renforcer et faciliter l'approvisionnement en produits locaux

b) Etudier la faisabilité d'une nouvelle organisation de la restauration collective pour la faire évoluer

3-2 Eduquer et sensibiliser au goût, au "bien manger", à la saisonnalité des produits, au gaspillage alimentaire

LES PISTES DE STRATEGIES ET D' ACTIONS ISSUES DES PREMIERES RENCONTRES AVEC LES ACTEURS DE L'ALIMENTATION

Les pistes de stratégies et d'actions partagés par les groupes sont les suivants et sont retranscrits tel que noté dans les groupes :

Renforcer l'approvisionnement local

↳ Le prix :

- l'entrée par le prisme du prix dans les restaurations collectives est trop prégnante. Il faudrait inverser la tendance et entrer par le prisme du goût/ des saveurs/ de la qualité plutôt qu'être limité par le prix. Le prix proposé actuellement est parfois trop bas pour être rémunérateur pour le producteur.
- prix d'un repas que peut supporter une famille à ne pas négliger.
 - Différence de niveau de vie - il existe l'aide de l'Etat de 3€ par repas lorsqu'il est facturé moins de 1€ aux familles
 - Mettre en place un système de solidarité pour les personnes qui ont des petits budgets
 - Mieux communiquer avec les familles/usagers de la restauration collective sur la décomposition du coût d'un repas et la qualité qui est proposée.

↳ **Le personnel :**

- Augmentation du personnel dans la restauration collective afin de pouvoir préparer les repas et ne pas prendre des repas déjà préparés/congelés ...
- Mais également du personnel au service afin de limiter le gaspillage et faire un service à l'assiette quand cela est possible (lien avec axe 2)
- Formation des cuisiniers à l'utilisation des produits locaux et de saison
- Des personnes pour éduquer les enfants à la diversité des produits

Les marchés publics imposés aux collectivités sont un frein – une rédaction différente des cahiers des charges pourrait favoriser l'approvisionnement local.

Inviter les restaurants collectifs à comparer, par le biais d'un audit, le coût de leur marchandise (exemple : différence entre un fromage emballé individuellement et un fromage découpé sur place)

↳ **Mutualisation :**

- Plateforme logistique locale : utile autant pour les gestionnaires de restaurants collectifs que pour les producteurs. Point d'attention : coût supplémentaire car rajoute un intermédiaire supplémentaire. Intéressant de mettre en avant ce qui existe déjà comme la plateforme Bio a Pro
- Cuisine centrale
- Légumerie
- Création d'une liste de producteurs du territoire pour les cuisines indépendantes / catalogue numérique régulièrement mis à jour avec les produits disponibles
- Besoin d'organisation, de mises en réseau des producteurs avec les gestionnaires de restauration scolaire
- frein : grosses centrales de restauration

↳ **50% de produits de qualité :**

- Faire reconnaître la Marque collective comme marque de qualité qui rentrerait dans les 50% de produits de qualité imposés par la loi EGALIM
- Sensibiliser les producteurs aux labels afin de développer le nombre d'exploitations labellisées sur le territoire (HVE – Bio ...)

↳ **Respect de la loi EGALIM** : réalisation de contrôles par des organismes extérieurs sur les pratiques mises en place car tout le monde ne les respecte pas.

↳ **Contraintes normatives et réglementaires** qui rendent difficile le travail des prestataires (traiteurs / restaurants ...) qui livrent les repas.

↳ **Cohérence des décisions des élus en se réengageant** dans leur restaurant collectif et leurs valeurs (ex : des élus agri qui vendent en local mais dont la cantine du village sert aux enfants des steaks hachés qui viennent de bien plus loin)

PLAN D' ACTIONS ET STRATEGIE RETENUS POUR L'ENJEU 3

ENJEU 3 : Faire de la restauration collective une priorité	3.1 Travailler sur les moyens et l'organisation des restaurants collectifs pour les faire évoluer et garantir un approvisionnement de qualité et/ou local		
	a) Renforcer et faciliter l'approvisionnement en produits locaux	ACTION 1 : Mettre en place une centralisation de produits bios et/ou locaux sur une gamme large en produits frais	<ul style="list-style-type: none"> • Inciter le regroupement via une plateforme de producteurs en conventionnel et en bio (type Bio a pro) • Aider les cuisines à regrouper des producteurs pour avoir des menus en produits locaux (comme à Saint Martin en Haut)
		ACTION 2 : Mettre en place des approvisionnements communs pour petites en grosses quantités hors produits frais	<ul style="list-style-type: none"> • Faire un audit des fournisseurs des restaurants collectifs du territoire • Recenser les fournisseurs proches du territoire • Créer un groupement d'achat Monts du Lyonnais • Prévoir des livraisons en commun sur une tournée • Réfléchir à des solutions d'approvisionnement communes • Réfléchir à la création d'une plateforme d'appro Monts du Lyonnais
		ACTION 3 : Inciter les sociétés extérieures à se fournir en produits locaux	<ul style="list-style-type: none"> • Négocier les contrats et exiger dans les contrats des approvisionnements locaux et plus vertueux. • Travailler avec les entreprises de l'agroalimentaire qui fournissent les cantines sur certains produits pour qu'elles s'approvisionnent en local.
		ACTION 4 : Faire de l'équilibre matière entre les restaurations collectives des Monts du Lyonnais	Faire des recettes en commun pour valoriser une bête complète
		ACTION 5 : Mettre en commun de l'offre pour les crèches	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en commun les fournisseurs ou/et prestataires extérieurs pour les crèches • Réfléchir à une cuisine centrale qui fournirait l'ensemble des crèches du territoire
	b) Etudier la faisabilité d'une nouvelle organisation de la restauration collective pour la faire évoluer	ACTION 6 : Permettre aux élus de se réappropriier leur restauration scolaire	<ul style="list-style-type: none"> • Proposer des temps d'information pour saisir tous les enjeux du système alimentaire local et pouvoir activer des leviers à l'échelle du territoire communal, intercommunal • Mise en place de temps d'échanges entre pairs, mais aussi avec les associations gestionnaires, les parents et les enfants • Proposer un audit complet sur la restauration scolaire municipale • Proposer un plan d'action à l'issue de cet audit

<p>ACTION 7 : Etudier la faisabilité d'une cuisine centrale intercommunale ou étudier la faisabilité que les cuisines des bourgs-centre jouent ce rôle</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser une étude de faisabilité d'une cuisine centrale territoriale • Etudier la possibilité que les cantines des bourgs centre puissent fournir des petites cantines (faisabilité, type de liaison, ...) 	
<p>ACTION 8 : Créer un dossier de vulgarisation sur la législation de restauration collective pour chaque type d'établissement</p>	<p>Créer un dossier de vulgarisation sur la législation de restauration collective par type d'établissement</p>	
<p>ACTION 9 : Ouvrir les restaurants scolaires à d'autres publics</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler sur la législation à ce sujet • Proposer une organisation 	
<p>3.2 Eduquer et sensibiliser au goût, au "bien manger", a la saisonnalité des produits, gaspillage alimentaire</p>		
<p>a) Eduquer et sensibiliser au goût, au "bien manger", a la saisonnalité des produits</p>	<p>ACTION 10 : Création d'un réseau de cuisiniers (de la restauration collective et de la restauration commerciale qui livre des collectivités)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formation / sensibilisation des cuisiniers, aux menus végétariens notamment • Mise en place de groupes d'échanges de pratiques • Mise en place d'ateliers de cuisine avec les enfants, pour leur faire connaître les produits de saison. Il pourrait y avoir des concours de cuisine, mais aussi des visites de fermes
	<p>ACTION 11 : Eduquer et former les enfants et le personnel sur l'alimentation et les enjeux de l'alimentation</p>	<p>Proposer de l'éducation à l'alimentation dans le programme scolaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recréer du lien avec la production : emmener les enfants visiter des fermes, créer des jardins éducatifs • Faire des interventions en milieu scolaire sur l'alimentation et la santé • Former le personnel à accompagner la consommation des repas notamment sur la façon de servir (pour la santé mais aussi pour limiter le gaspillage : assiette "jaune") • Ouvrir les cuisines pour échanger sur la préparation des repas et le contenu des assiettes • Organiser des ateliers cuisines • Chaîne TV (type Youtube) sur les produits avec projet éducatif • Créer une classe "alimentation" (comme les classes musique, sport, numérique...)

	<p>ACTION 12 : Informer les consommateurs, les parents, les enfants sur le contenu des assiettes</p>	<p>Mener une campagne coordonnée pour que les parents, les enfants et les consommateurs en général soient informés de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La qualité des menus préparés • Le prix : sensibiliser les parents sur le coût du repas seul, avec les charges fixes, les subventions pour qu'ils réalisent ce que cela représente • L'équilibre alimentaire : comment composer un repas • Pourquoi c'est important d'avoir un menu végétarien, et notamment expliquer que cela permet d'acheter des viandes de meilleure qualité les autres jours. • L'importance des produits de saison, et de leur provenance. <p>Cette action pourrait se faire par différents moyens à explorer : un évènementiel, une lettre d'information, la mise en place d'un repas local...</p>
<p>b) Eduquer et sensibiliser sur le gaspillage alimentaire</p>	<p>ACTION 13 : Avoir un calendrier sur la saisonnalité des fruits et légumes adapté à notre territoire</p>	<p>Diffuser un calendrier de la saisonnalité des fruits et légumes locaux</p>
	<p>ACTION 14 : Mettre en place une politique de réduction des déchets, de réduction des emballages et des contenants</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Etudier les leviers à activer et les solutions existantes pour réduire les déchets, les emballages et diminuer le gaspillage. • Des solutions pratiques et simples peuvent être trouvées comme le fait de commander des seaux de yaourt à la place de pots (privilégier le vrac) • Etudier la faisabilité de mettre en place des filières de retraitements
	<p>ACTION 15 : Organisation des olympiades anti-gaspillage avec les scolaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser un défi entre écoles avec des objectifs qu'on se met conjointement avec les cuisiniers. Il faudrait que ce soit convivial
	<p>ACTION 16 : Sensibiliser à la valorisation des biodéchets et notamment par compostage</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Renforcer l'animation qui est déjà en place sur la CCDML • Créer des partenariats avec les entreprises de la valorisation des biodéchets et organiser des visites (méthaniseur ? entreprises comme Ecovalim à Vourles ? Entreprise qui valorise le pain sec pour faire des biscuits ?)

3-1 Travailler sur les moyens et l'organisation des restaurants collectifs pour les faire évoluer et garantir un approvisionnement de qualité et/ou local

Prérequis : définir une référentiel commun pour commencer les actions (Action 1 de la transversalité)



a) Renforcer et faciliter l'approvisionnement en produits locaux



3-1 Travailler sur les moyens et l'organisation des restaurants collectifs pour les faire évoluer et garantir un approvisionnement de qualité et/ou local

b) Etudier la faisabilité d'une nouvelle organisation de la restauration collective pour la faire évoluer

Aider à l'évaluation
et
à la décision

La législation et la
réglementation

L'ouverture

ACTION 6 :
Permettre aux élus
de se réapproprier
leur restauration
scolaire pour un
retour en régie

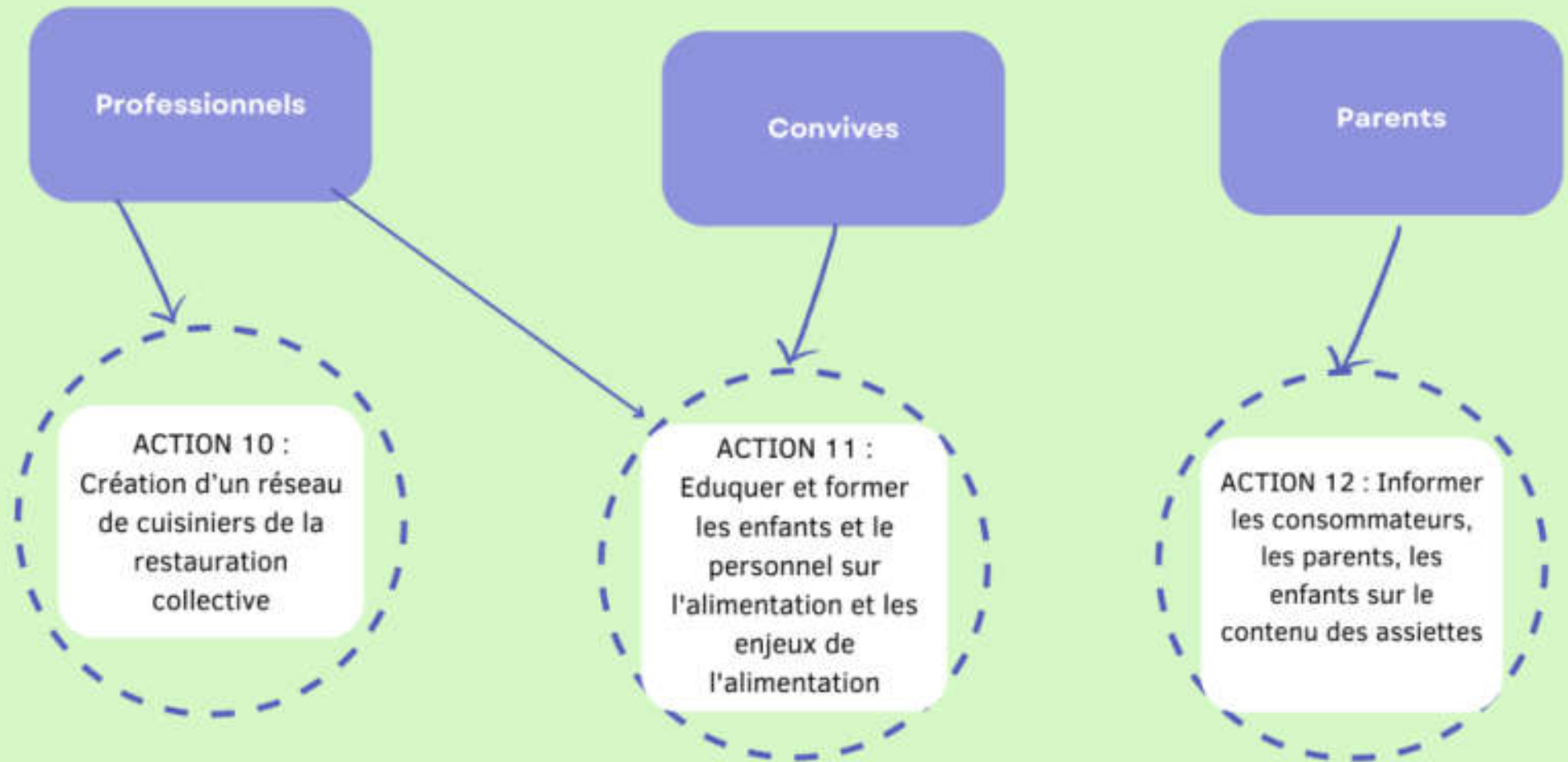
ACTION 7 : Etudier
la faisabilité d'une
cuisine centrale
intercommunale ou
étudier la faisabilité
que les cuisines des
bourg-centre jouent
ce rôle

ACTION 8 :
Créer un dossier de
vulgarisation sur la
législation de
restauration collective
pour chaque type
d'établissement

ACTION 9 :
Ouvrir les restaurants
scolaires à d'autres
publics

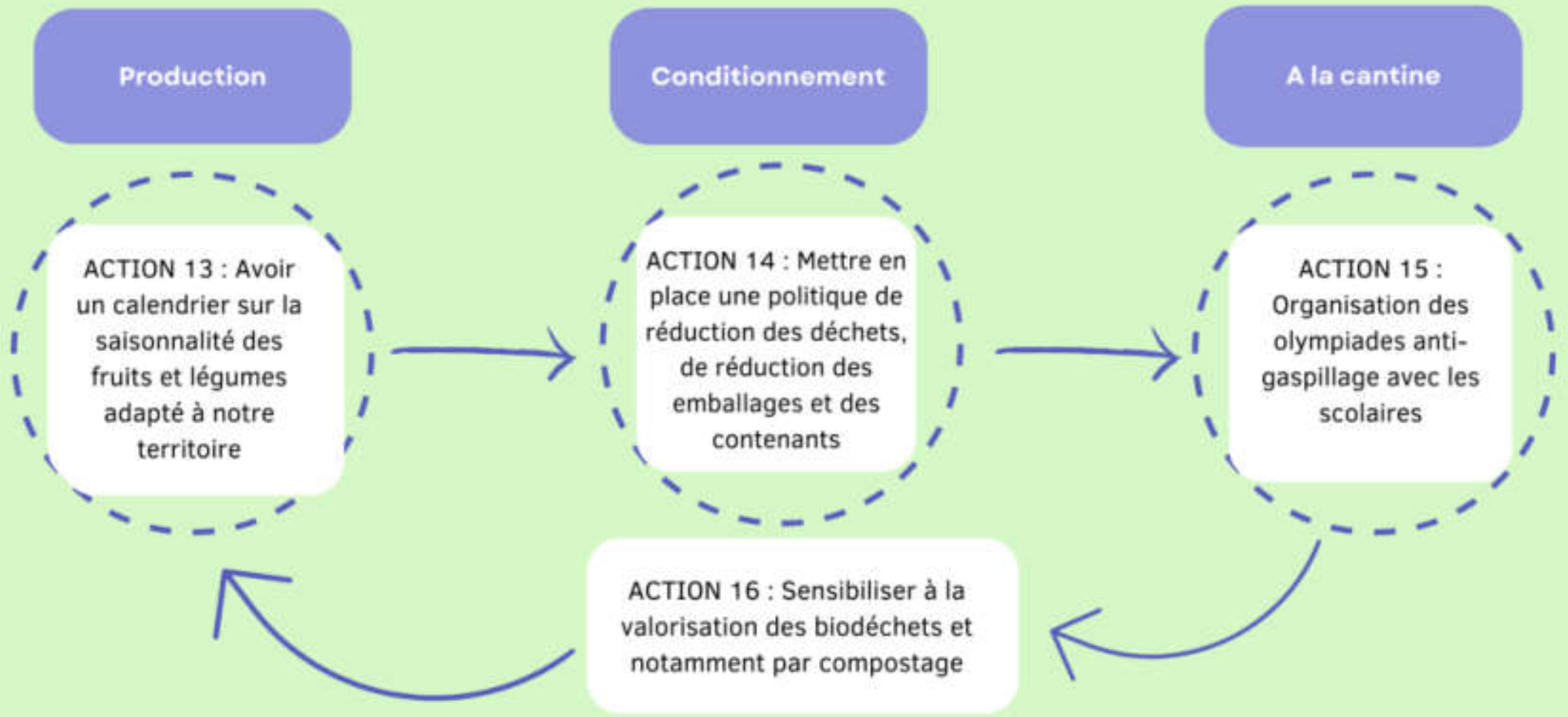
3-2 Eduquer et sensibiliser au goût, au "bien manger", à la saisonnalité des produits, au gaspillage alimentaire

Eduquer et sensibiliser au goût, au "bien manger", à la saisonnalité des produits



3-2 Eduquer et sensibiliser au goût, au "bien manger", à la saisonnalité des produits, au gaspillage alimentaire

Gaspillage alimentaire



Portrait de la consommation, de la précarité alimentaire et des initiatives sur les Monts du Lyonnais

Pour 58 % des Français un produit alimentaire de qualité est avant tout un produit qui est « bon pour la santé » (rapport annuel du Conseil National de l'Alimentation 2022).

Ce chiffre montre l'attachement des Français à une alimentation de qualité cependant la consommation alimentaire ne cesse d'évoluer en termes de produits et de modes, de budget, de manière de consommer. Les habitudes de consommation des Français est un véritable défi pour demain tant pour l'économie, l'environnement, l'aspect sociétal et la santé.

LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE DANS LES MONTS DU LYONNAIS

Les chiffres de la consommation alimentaire des Monts du lyonnais sont issus de la 11ème enquête consommateurs

Les **14 816 ménages** des Monts du Lyonnais dépensent en moyenne **7080 euros par an en denrées alimentaires** (6 430 € en 2017).

70 % des achats alimentaires se font sur le territoire des Monts du Lyonnais ; cela représente une évasion de 30 % (en 2017, 63 % de la consommation alimentaire se faisait sur le territoire – 18 % des 30 % d'évasion se font sur les territoires limitrophes).

Le chiffre d'affaires lié aux **dépenses en alimentaire représente près de 82 millions d'euros** et 74 % du chiffre d'affaires sur le secteur.

Les dépenses alimentaires se font pour :

↳ **30 % des achats en petits commerces** (commerces < 300m² et superettes) ;

↳ **56 % des achats en grandes surfaces** ;

↳ **11 % des achats sur les marchés** ;

↳ **3 % en achats directs ou indirects** sur d'autres formes de ventes.

Cependant, à l'échelle d'un bassin de vie plus de 90% des produits agricoles locaux sont exportés, et dans le même temps plus de **90% de l'alimentation est composée de produits agricoles importés.**

(Source : <https://crater.resiliencealimentaire.org/>)



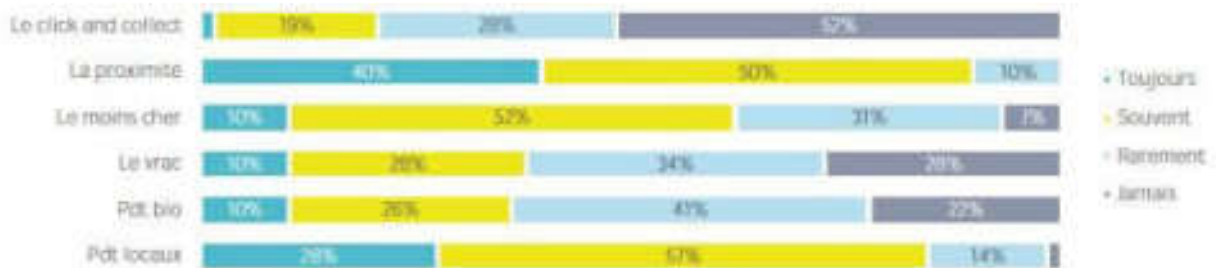
Zoom sur les nouvelles tendances de consommation

La part des dépenses en produits bio :

- ↳ 22 % des achats en fruits et légumes
- ↳ 16 % des produits laitiers
- ↳ 11 % des achats en viandes



Ce que privilégient les consommateurs pour leurs achats alimentaires²⁷.



L'ACCES PHYSIQUE A L'ALIMENTATION

Le système alimentaire est profondément dépendant du pétrole pour assurer la circulation des produits et des consommateurs.

En France, les déplacements des consommateurs pour leurs achats alimentaires sont ainsi réalisés à 90% en voiture et s'élèvent à plus de 60 kilomètres par semaine²⁸.

Sur les Monts du Lyonnais, 78 % des achats alimentaires se font en voiture seule²⁹.

Mode de déplacement	Alli	Non Alli	Total
Voiture seul	78%	70%	74%
Marche à pied seul	16%	5%	11%
TC combiné	0%	1%	0%
Vélo seul	2%	0%	1%
Autre mode	2%	1%	2%
Vente en ligne	2%	24%	13%



De plus, sur le territoire, **49 % de la population** est théoriquement dépendante de la voiture pour ses achats alimentaires. Et dans **62 % des communes du territoire**, plus de la moitié de la population est dépendante.

Or, sur les Monts du Lyonnais, 8 % des ménages n'ont pas de véhicule³⁰.

Les ventes à la ferme sont également une problématique pour les personnes à faible mobilité.

Idem pour les associations d'aides alimentaires, souvent situées dans les centres bourg (problème de mobilité et d'heures d'ouverture).

PRECARITE ALIMENTAIRE EN FRANCE

Précarité alimentaire de quoi parle-t-on ? Définition :

« Situation dans laquelle une personne ne dispose pas d'un accès garanti à une alimentation suffisante et de qualité, durable, dans le respect de ses préférences alimentaires et de ses besoins nutritionnels, pouvant entraîner ou découler de l'exclusion et de la disqualification sociale ou d'un environnement appauvri. »³¹

La précarité alimentaire est le résultat de la combinaison de plusieurs paramètres sociaux particuliers (exemple : la situation familiale, la situation professionnelle, l'âge, le logement, la santé, la situation réglementaire, la situation géographique et la mobilité).

La précarité alimentaire se caractérise de différentes manières :

- ↳ Insuffisance alimentaire en quantité
- ↳ Peu de consommation de fruits et légumes
- ↳ Choix d'aliments ultra transformés sucrés et gras
- ↳ Rythme alimentaire perturbé (saut de repas ...)

La lutte contre la précarité alimentaire a un caractère multidimensionnel :

- ↳ Enjeu social et économique. En 2017, près de 8,9 millions de personnes vivent en-dessous du seuil de pauvreté. Sur les Monts du Lyonnais, **1 200 ménages en-dessous du seuil de pauvreté (8.8%)** et 513 personnes sont couvertes par le RSA (1.5%).
- ↳ Enjeu sanitaire aussi puisqu'on évalue à 15% la part de mortalité attribuable à l'alimentation (voir paragraphe sur le lien alimentation et santé)
- ↳ Enjeu agricole : pour produire une alimentation de qualité et juste en rémunération pour les agriculteurs dans le respect des conditions de travail. Aujourd'hui, une part non négligeable d'agriculteurs vit sous le seuil de pauvreté.

Au caractère multidimensionnel de la lutte contre la précarité alimentaire s'ajoute la diversité des situations et des besoins des personnes. Et pourtant la réponse apportée repose aujourd'hui massivement sur un levier, **l'aide alimentaire**.

Le recours à l'aide alimentaire, un dispositif censé pallier les situations d'urgence, a quasiment doublé en dix ans et concerne aujourd'hui plus de cinq millions de personnes. Mais il ne s'agit là que de la partie la plus visible du problème : lors de l'enquête sur la pauvreté en France menée en 2021 par l'Ipsos et le Secours Populaire sur un échantillon représentatif de la population, 27 % des sondés déclaraient se restreindre sur la quantité de ce qu'ils mangeaient pour des raisons financières, et 37 % sur la qualité des produits

Zoom sur les associations d'aide alimentaire sur le territoire

Les Restos du cœur bénéficie d'une antenne à Saint-Symphorien-sur-Coise pour couvrir un territoire très large, au-delà de la CCMDL.

Les chiffres de l'antenne :

- ↳ 160 bénéficiaires
- ↳ Forte augmentation due à l'énergie et modification des barèmes
- ↳ Denrées sur des ramasses hebdo + 4 collectes annuelles



La Croix rouge bénéficie de 2 antennes, une à Saint-Martin-en-Haut et une sur Saint Laurent-de-Chamousset. La plupart de leurs denrées proviennent de la banque alimentaire.

Chiffre de la Croix rouge de l'antenne de Saint Martin :

- ↳ 52 foyers bénéficiaires différents pour 110 personnes ;
- ↳ Sur l'année : 603 passages pour 1500 personnes
- ↳ Moyenne hebdo : 13 passages pour 32 personnes
- ↳ Distributions hebdomadaires sauf au mois d'août

Pour une alimentation solidaire vise à favoriser l'accès aux produits frais locaux à des habitants du territoire des Monts du Lyonnais dont les ressources ne leur permettraient pas de les acheter au prix de vente habituel.

Pour ce faire, les invendus sont récupérés chez des producteurs solidaires, alors que leurs surplus – liés aux aléas météorologiques ou au défaut de calibrage – sont cueillis, récoltés ou glanés lors de séances collectives associant bénévoles et bénéficiaires. Tous ces produits sont rachetés aux producteurs et revendus chaque semaine environ 15% du prix de vente habituel. Ainsi les familles qui sont orientées vers cette association bénéficient de légumes et fruits issus de l'agriculture paysanne ou biologique de qualité.

- ↳ 340 foyers différents sont venus au moins 1 fois en 2022
- ↳ Fréquentation moyenne hebdomadaire : 70 familles
- ↳ ¼ de temps salarié + 50 bénévoles actifs + 40 producteurs solidaires

L'ALIMENTATION ET LA SANTE

L'accès pour tous à une alimentation saine, locale et durable est un enjeu de santé publique et de justice sociale, l'un ne pouvant aller sans l'autre.

Du point de vue de la santé, l'alimentation peut être un facteur de risque ou au contraire être bénéfique.

On observe depuis un demi-siècle une nette évolution des pathologies liées à l'alimentation : les maladies causées par des carences tendent à céder la place à des pathologies liées à la surconsommation.

Les chiffres fournis par l'Inserm montrent le caractère désormais central de l'alimentation dans les enjeux de santé publique. Le rôle d'une mauvaise alimentation est en effet prouvé pour de nombreuses pathologies : cancers, maladies cardiovasculaires, diabète (3,7 millions de diabétiques sont traités en France en 2015), surpoids et obésité (17 % des adultes en France sont obèses et un tiers est en surpoids, chiffres qui, chez les enfants, sont respectivement de 4 % et 17 %) ou encore ostéoporose (celle-ci concerne 39 % des femmes de 65 ans et plus et est à l'origine de 400 000 fractures par an)³².

Ces pathologies liées à l'alimentation sont devenues une cause majeure de décès. Elles représentent 80 % des causes de décès prématurés par maladies non transmissibles. Au-delà de leur impact sur la mortalité, ces pathologies représentent aussi une cause majeure de dégradation de la qualité de vie et de vieillissement en mauvaise santé, le tout avec des coûts considérables pour le système de santé³³.

On sait également que le vieillissement s'accompagne d'un risque accru de dénutrition pour des raisons à la fois physiologiques, psychologiques et sociologiques :

↘ Sur le plan physiologique, les personnes âgées présentent des particularités métaboliques qui favorisent la survenue de la dénutrition.

↘ Sur le plan psychologique et sociologique, le vieillissement s'accompagne plus fréquemment de conditions de vie défavorables à une alimentation en quantité et qualité suffisantes. Le fait de vivre seul chez soi, de voir sa sociabilité réduite ou de devoir vivre dans un établissement collectif est en effet propice à la dénutrition.

Concernant les risques sanitaires, la sécurité sanitaire des aliments est aujourd'hui garantie avec un degré de confiance élevé dans les pays développés grâce aux progrès des techniques de conservation et aux dispositifs de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments mis en place par les pouvoirs publics. Cependant, nous pouvons noter plusieurs risques chimiques liés à la production et à la consommation :

↘ Les risques liés à l'utilisation d'intrant en agriculture : les agriculteurs sont en particulier exposés à de nombreuses molécules toxiques pouvant favoriser l'apparition de pathologies graves dont plusieurs cancers et la maladie de Parkinson³⁴. L'activité agricole génère en outre des polluants atmosphériques entraînant des conséquences à grande échelle sur la santé³⁵.

↘ Les risques liés à une alimentation ultra-transformée et donc à l'utilisation massive d'additifs. Environ 330 additifs sont autorisés sur le marché européen et les consommateurs en ingèrent quotidiennement des dizaines. Or, au cours des dernières années, plusieurs études expérimentales animales ou in vitro ont été publiées, suggérant des effets adverses de ces additifs (effets carcinogènes, effet de perturbateurs endocriniens et du microbiote, etc.)³⁶.

Sur les Monts du Lyonnais, des ateliers « cuisine » et repas partagés sont proposés

↘ Pour réapprendre à cuisiner plus sainement

↘ Pour partager des recettes et repas

Ces ateliers sont proposés par plusieurs associations : les centres socio-culturels, l'Etas, Solidair'aidants, certains CCAS et ADMR, Secours catholique...

Nous n'avons cependant pas de chiffres détaillés sur le sujet alimentation/santé sur les Monts du Lyonnais. Le Conseil de Développement des Monts du Lyonnais s'est saisi du sujet et travaille actuellement avec différentes associations et professionnels de santé.

AUTOPRODUCTION ALIMENTAIRE

L'autoproduction alimentaire consiste à cultiver pour sa propre consommation un potager, à élever des poules dans un jardin, à faire pousser des herbes aromatiques dans une jardinière sur un balcon, à produire des champignons dans une cave, etc. L'autoproduction invite à penser le potentiel nourricier de chaque jardin, de chaque espace vert, de chaque espace public mais aussi des toits, des balcons ou des murs végétalisés. Dans les zones urbanisées, des parcelles sont quelques fois proposées aux jardiniers à la recherche d'un terrain à cultiver : les jardins partagés. Le développement du "jardinage au naturel" et des pratiques de permaculture limite la consommation de produits chimiques et de synthèse. Produire chez soi, c'est aussi

consommer local, maîtriser ce que l'on mange, faire des économies sur le budget, partager des bonnes pratiques (ou des semences et plants).

Les chiffres de l'autoproduction en France : étude inédite de l'Observatoire Société et Consommation (ObSoCo) et Gamm Vert³⁷

Une étude d'ampleur inédite a été réalisée par Gamm vert et L'ObSoCo sur le sujet. Les résultats détaillés de l'Observatoire, obtenus auprès d'un échantillon robuste de 4 000 français, amènent à un certain nombre de constats forts :

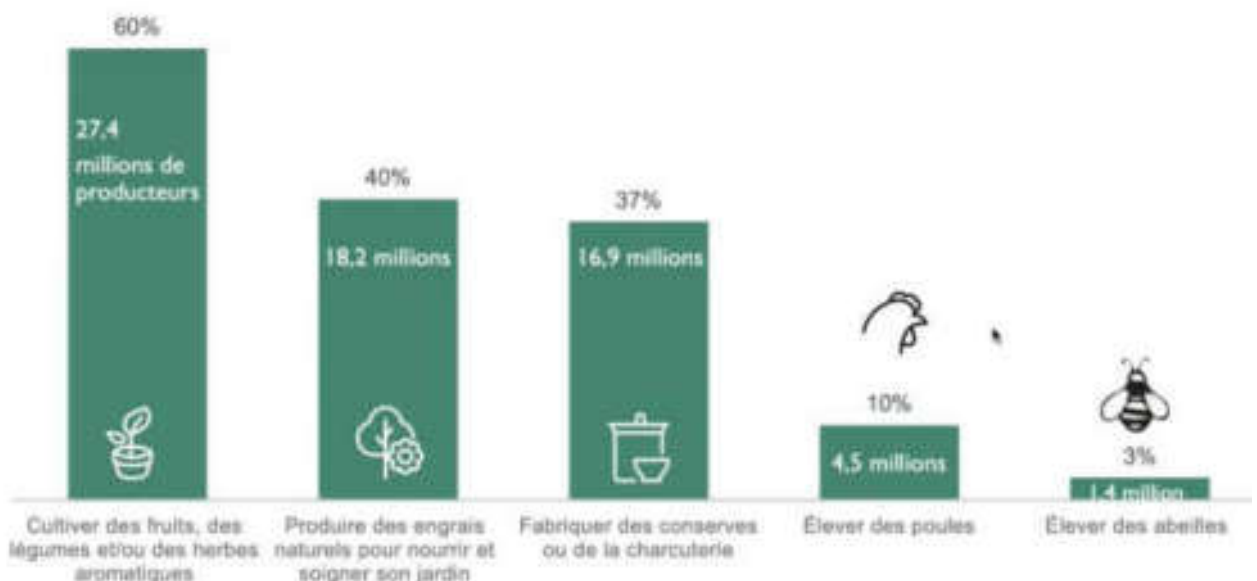
60% des Français possèdent au moins un jardin, un potager ou un verger (33% un potager), ce qui ne représente pas moins de 1,2 million d'hectares de potager et 1,5 million d'hectares de verger.

Deux tiers des Français interrogés (67%) pratiquent au moins une activité d'autoproduction

- ↳ 55% pratiquent au moins 2 activités,
- ↳ 45% au moins 3 activités.
- ↳ Et près d'un français sur dix (9%) pratique plus de 7 activités

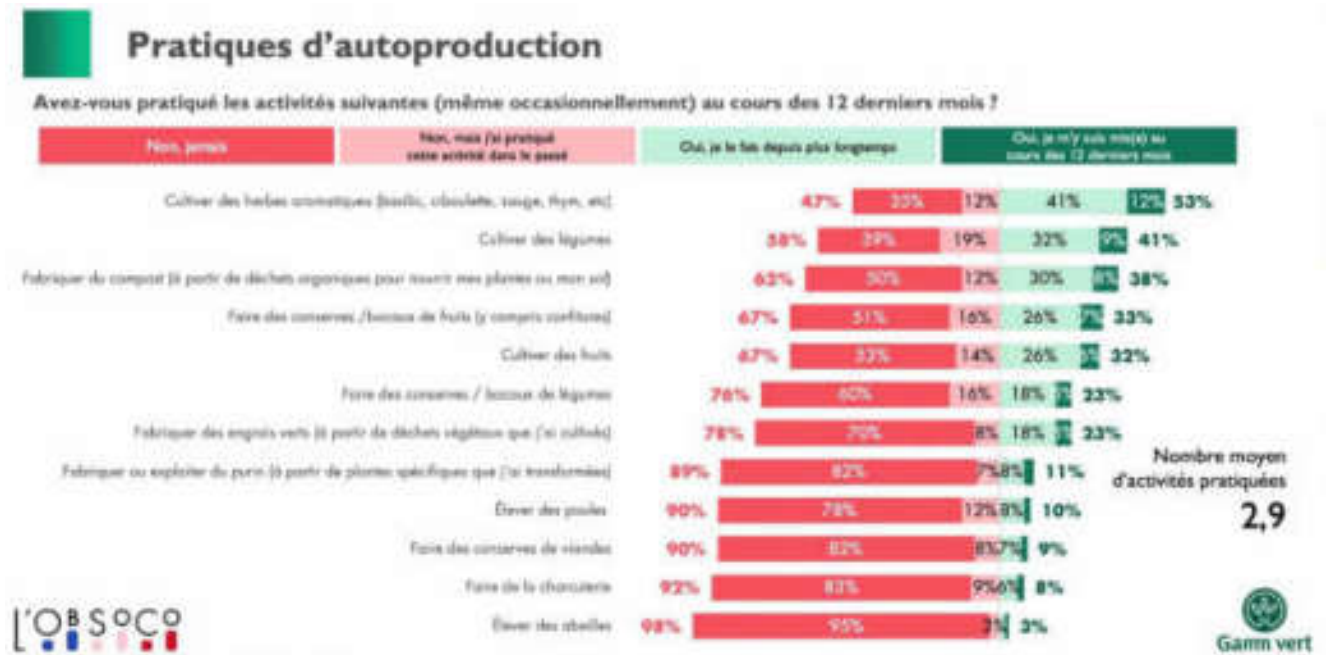
L'autoproduction semble également bénéficier d'une dynamique positive avec, en 2021, 9% de nouveaux pratiquants.

Les cinq grandes catégories d'autoproduction



Les 12 activités d'autoproduction phares en France

- ↳ 60% Culture de légumes, culture de fruits et culture d'herbes aromatiques
- ↳ 40% Fabrication de compost, fabrication d'engrais verts, fabrication de purin
- ↳ 37% Fabrication de conserves/bocaux de légumes, fabrication de conserves/bocaux de fruits, fabrication de conserves de viandes, fabrication de charcuterie
- ↳ 10% Elevage de poules
- ↳ 3% Elevage d'abeilles



Une activité qui défie les catégories et clivages sociaux

- ↳ 63% des catégories socioprofessionnelles modestes pour 78% des catégories aisées.
- ↳ 69% des actifs pour 75% des retraités.
- ↳ 66% des 18-24 ans sont autoproducteurs pour 77% des plus de 65 ans.

Une pratique qui convoque une large variété de motivations

Le fait d'avoir la possibilité de manger des aliments bruts/frais/sains arrive en tête des raisons invoquées par les autoproducteurs avec 46% de pratiquants pour qui c'est là un motif très important, devant le fait de faire quelque chose de

ses propres mains (31%) puis de réaliser des économies (30%).

Autoproduction/autoconsommation : source d'économie

- ↳ 87% des autoproducteurs de fruits/légumes estiment réaliser des économies grâce à leur potager/verger,
- ↳ Pour 6% d'entre eux, ce sont des économies indispensables sans lesquelles il serait impossible de boucler leur budget,
- ↳ Pour 35% des économies appréciables qui sont une aide importante
- ↳ Pour 46% une économie non négligeable.

29% des autoproducteurs s'alimentent en fruits et légumes exclusivement ou en grande partie grâce à ce qu'ils produisent eux-mêmes.

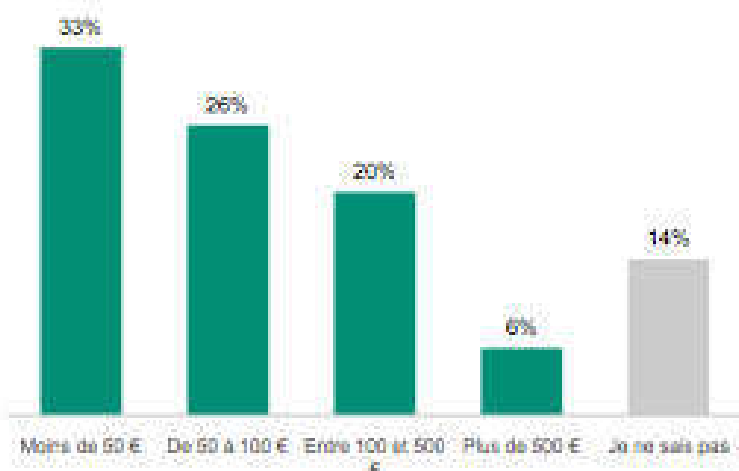
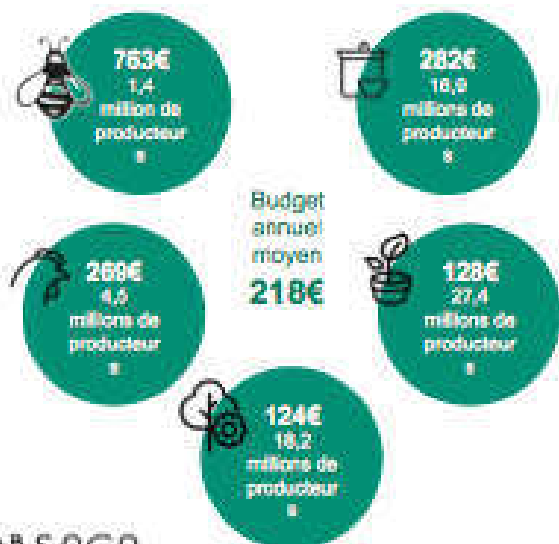
L'autoproduction créatrice de lien

L'autoproduction commence souvent seul (42%), mais dans 1 cas sur 3, elle est transmise par l'intermédiaire des parents/grands-parents, et c'est notamment le cas des activités au potager et de la fabrication de conserves et de charcuteries. Pour 54%, c'est une activité que l'on pratique « accompagnée » : 40% avec son conjoint, 20% avec des enfants et/ou petits-enfants et 5% avec des amis.

Le budget dédié à l'autoproduction

Le budget annuel alloué à l'autoproduction

En moyenne, à combien estimez-vous le budget annuel que vous consacrez à cette activité, tout compris (matières premières, équipements, fournitures, formations...)?



L'OBSOCO

Gamm

L'autoproduction : un potentiel important

- ↳ 25% des pratiquants disent avoir intensifié leur activité depuis 2 ans,
- ↳ 51% de pratiquants qui aimeraient s'investir davantage,
- ↳ 33% des Français ne pratiquent aucune activité d'autoproduction mais pourraient constituer un réservoir potentiel non-négligeable car les 2/3 (64%) disent souhaiter essayer à l'avenir.



Pour favoriser l'autoconsommation, certaines communes et/ou associations ont mis en place différentes initiatives :

↳ **Des jardins partagés :**

- À Chambost-Longessaigne
- À Saint Laurent-de Chamousset
- À Saint Symphorien-sur-Coise
- À Saint-Martin-en-Haut

↳ **Des vergers :**

- À Chambost-Longessaigne
- À Aveize (verger de l'association pour une alimentation solidaire)

↳ **Des massifs**

Certaines communes plantent des légumes et autre plantes comestibles dans des massifs ou bacs

↳ **Des terres**

Des agriculteurs mettent à disposition des parcelles pour les associations d'aide alimentaire

↳ **Partage de graines**

- Grainothèques
- Maison de la semence

Ces espaces partagés ont cependant des limites ; dans la plupart des cas, un accompagnement est nécessaire pour un bon fonctionnement du lieu.

Une approche par les jardins (échanges de pratiques, de graines, ...) peut être une solution intéressante pour parler d'alimentation avec le grand public.



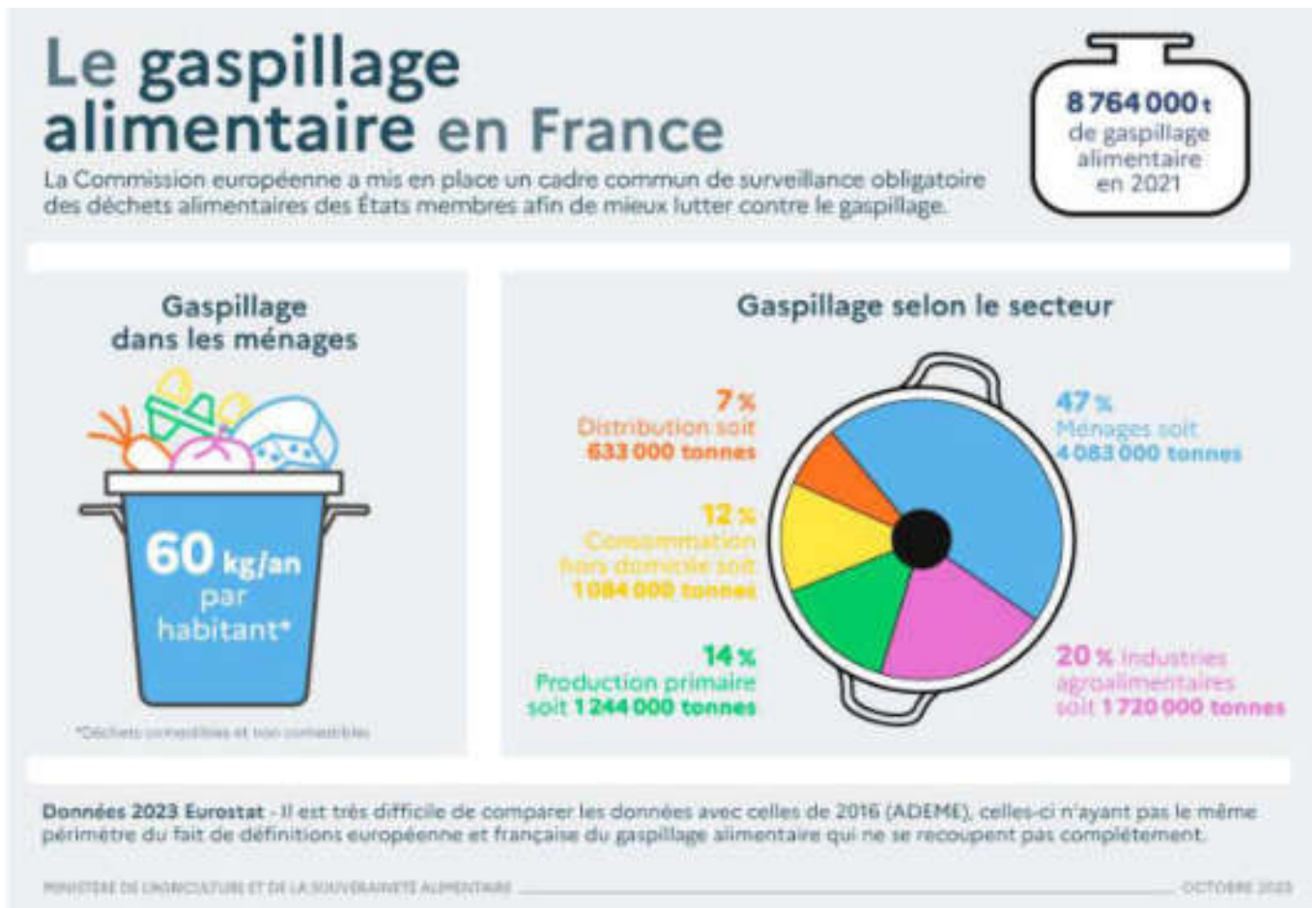
Jardin partagé à St-Laurent-de-Chamousset - 07/2022- RPI

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE...

La Commission européenne a mis en place un cadre commun de surveillance obligatoire des déchets alimentaires des États membres afin de mieux lutter contre le gaspillage³⁸.

En France, il y a eu **8 764 000 tonnes de gaspillage alimentaire en 2021** répartis ainsi :

- ↳ Ménages : 47% soit 4 083 000 tonnes (60 kg/an par habitant (déchets comestibles et non comestibles))
- ↳ Industries agroalimentaires : 20% soit 1 720 000 tonnes
- ↳ Production primaire : 14% soit 1 244 000 tonnes
- ↳ Consommation hors domicile : 12% soit 1 084 000 tonnes
- ↳ Distribution : 7% soit 633 000 tonnes



Données 2023 Eurostat - Il est très difficile de comparer les données avec celles de 2016 (ADEME), celles-ci n'ayant pas le même périmètre du fait de définitions européenne et française du gaspillage alimentaire qui ne se recoupent pas complètement.

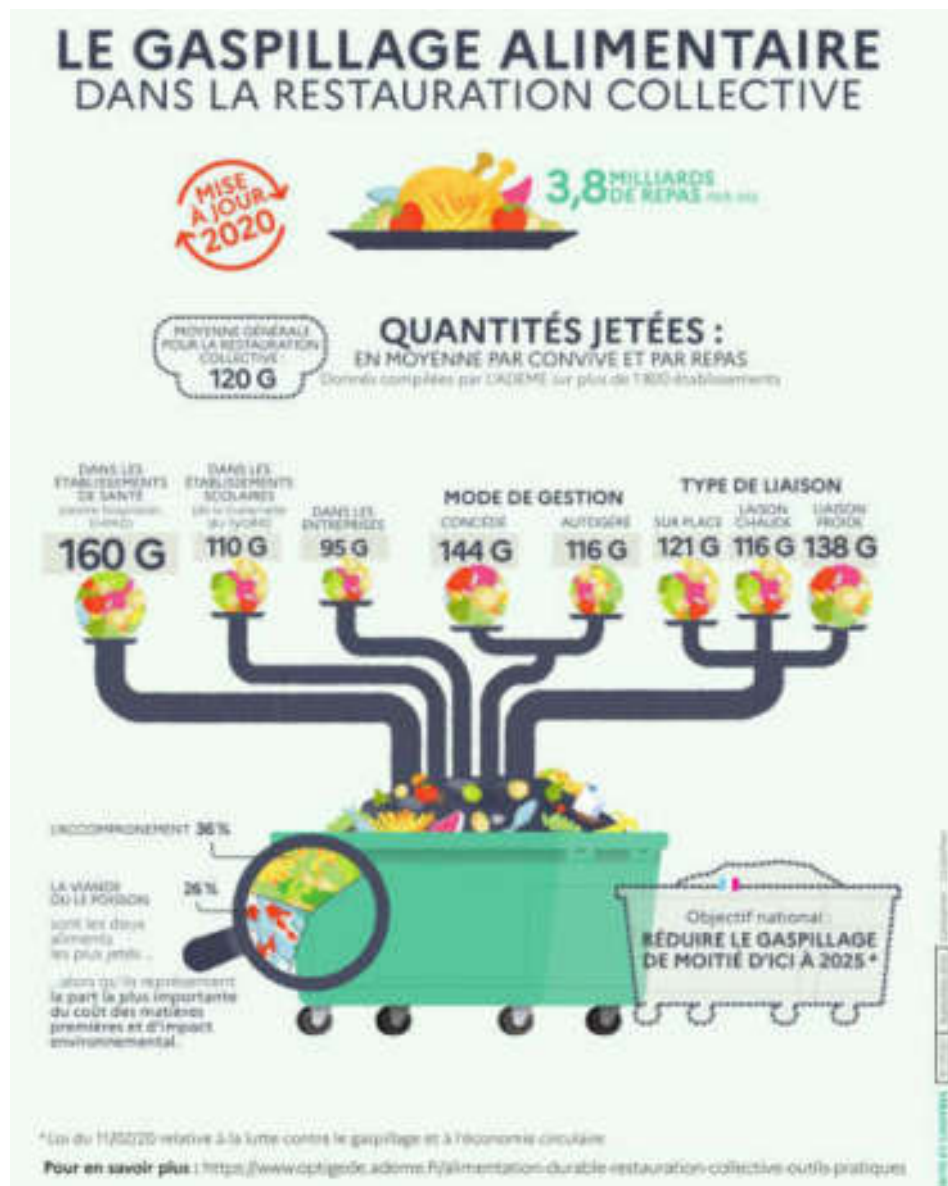
Zoom sur le gaspillage en restauration collective

Avec en moyenne 120 grammes de nourriture jetés par convive et par repas et un coût estimé à 68 centimes par convive et par repas, le gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration collective représente 8% du gaspillage alimentaire total en France pour les 3,8 milliards de repas servis chaque année³⁹.

La restauration collective est un levier pour la lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'objectif de la France est de réduire de 50 % le gaspillage alimentaire dans le secteur. Pour cela, plusieurs dispositifs sont mis en place :

- ↳ Disposition législative : Loi EGALIM et AGEC – Notamment les mesures :
- ↳ Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
- ↳ L'obligation de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire
- ↳ L'interdiction de rendre impropre à la consommation les excédents alimentaires encore consommables
- ↳ Une convention de don avec une association d'aide alimentaire (restaurants à plus de 3000 repas / jour)



... ET GESTION DES BIODECHETS

Une partie des déchets qui se retrouve dans les poubelles d'ordures ménagères sont dus à des restes alimentaires.

A partir du 1^{er} janvier 2024, les collectivités ont l'obligation de proposer une solution pour la gestion des bio déchets.

Le programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA) de la CCMDL prévoit des actions pouvant se décliner dans le PAT :

- ↳ Action n°2 : Sensibilisation des scolaires :
 - Appuyer les actions développées en parallèle dans les cantines sur le gaspillage alimentaire et le compostage en établissement.
- ↳ Action n°4 : Accompagnement des établissements scolaires dans la lutte contre le gaspillage alimentaire :
 - Sensibiliser les élèves des établissements scolaires.
 - Accompagner les écoles dans la réalisation d'un diagnostic du GA et la mise en place d'un plan d'actions.
 - Réduire de 20% le GA.
- ↳ Action n°5 : Développer les sites de compostage partagé et en établissement
 - Développer la pratique du compostage partagé en pied d'immeuble et de quartier et sensibiliser les habitants desservis.
 - Accompagner la pratique du compostage en établissement au sein des restaurants collectifs.

Gestion des bio déchets, ce qui existe sur le territoire :

- ↳ Compostage individuel : aide financière pour l'achat d'un composteur ou d'un lombricomposteur
- ↳ Compostage partagé : des communes proposent des bacs de compost. La difficulté est le suivi de ces bacs. Des initiatives citoyennes existent également avec des maîtres composteurs qui accompagnent ces démarches
- ↳ Opération « j'adopte une poule » sur certaines communes

De plus, une animatrice accompagne les restaurations collectives qui le souhaitent pour travailler sur le gaspillage alimentaire.

LES ENJEUX PARTAGES PAR LES GROUPES DE TRAVAIL

Le portrait de la consommation, de la précarité alimentaire et des initiatives des Monts du Lyonnais a été partagé lors des groupes de travail (cf. partie 2 Méthodologie du PATMonLy). Les enjeux partagés par les groupes concernant cet axe sont les suivants et sont retranscrits tels que noté dans les groupes :

Favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous :

- ↳ Redéfinir l'aide alimentaire (sortir de l'assistanat et redonner le pouvoir d'agir et de choisir).
- ↳ Bâtir une tarification de l'alimentation de qualité pour qu'elle soit accessible aux publics précaires et qu'elle rémunère équitablement les producteurs.
- ↳ Donner accès à une alimentation saine et durable pour tous.
- ↳ Assurer une Sécurité Alimentaire pour tous les individus.
- ↳ Permettre l'accès à une alimentation de qualité pour tous.

Eduquer à une alimentation plus durable :

- ↳ Eduquer à une alimentation plus saine, locale et diversifiée, et qui sensibilise au mieux manger
- ↳ Sensibiliser et informer les habitants aux enjeux de l'alimentation et à l'urgence climatique
- ↳ Eduquer et sensibiliser les enfants et les seniors sur les enjeux d'une alimentation vertueuse : locale et la moins transformée possible

Favoriser l'achat de produits locaux

- ↳ Faciliter la proximité entre producteurs et consommateurs

Lutter contre le gaspillage alimentaire

- ↳ Eduquer et sensibiliser au le gaspillage alimentaire

Enjeu 4

Augmenter la part de produits locaux dans les assiettes

Cet enjeu se décline en 4 axes :

- 4-1 Favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous
- 4-2 Mettre en lien les producteurs et consommateurs
(Communiquer sur l'offre locale et la distribuer)
- 4-3 Accompagner le changement de comportement dans l'assiette et dans sa poubelle et lutter contre le gaspillage

LES PISTES DE STRATEGIES ET D'ACTIONS ISSUES DES PREMIERES RENCONTRES AVEC LES ACTEURS DE L'ALIMENTATION

Les pistes de stratégies et d'actions partagées par les groupes sont les suivantes et sont retranscrits tels que noté dans les groupes :

Idées fortes

- ↘ Pour augmenter la part de produits locaux dans les assiettes, l'effort/la responsabilité repose sur :
 - ↘ Les consommateurs : Education des consommateurs pour créer/faire perdurer les bonnes intentions
 - ↘ Les lieux de ventes
 - Travailler sur la logique d'abondance/phobie du rayon vide
 - Aide et conseil à la vente (nutriscore, labels)
 - Proposer + de produits locaux et les mettre en valeur

- S'adapter aux différents consommateurs en proposant différents lieux de vente (drive, marché...)
- ↳ Pareil pour le gaspillage : des idées pour responsabiliser les consommateurs/citoyens et des idées pour responsabiliser les producteurs/lieux de vente
- ↳ Idée originale : Sécurité sociale de l'alimentation avec des produits « labellisés »

Idées en vrac

- ↳ Quelle définition à une alimentation de qualité ?
Sain ; alimentation = santé ; alimentation variée ; produit local ; produit frais ; local = fraîcheur ; bon pour la santé, pour la planète, pour l'alimentation et bon goût ; un bon aliment est un aliment "vivant" (sauf la viande)
- ↳ Il y a des bonnes pratiques mais elles ne tiennent pas dans la durée soit parce que l'environnement fait lâcher la bonne dynamique, soit parce qu'il y a un manque de compétence en cuisine
- ↳ Changement de priorité entre manger bien et gagner du temps : priorité est de ne pas mettre beaucoup de temps dans la préparation des repas → proposer des produits transformés locaux mais attention à la concurrence avec les grandes surfaces/entreprises
- ↳ Confinement = 4x + de ventes agricoles mais n'a pas perduré. Contrainte du temps (pendant les confinements, les gens avaient le temps)
- ↳ Achats se font sur le retour du travail / les marchés sont le week-end
- ↳ Développer plusieurs solutions pour répondre aux besoins des consommateurs différents
- ↳ S'adapter aux différents consommateurs :
 - ↳ Ceux qui n'ont pas le temps (faire des DRIVES)
 - ↳ Ceux qui veulent des échanges (marchés)
 - ↳ Ceux qui ont peu de moyens (il y a des a priori sur les prix élevés ; important d'explicitier le juste prix)
 - ↳ Ceux qui sont fainéants (la conséquence est le gaspillage)
- ↳ Développement des Drives de produits locaux = mise en lien des communes, producteurs, consommateurs
- ↳ Gaspillage est lié aux modes de consommation et l'abondance des choix de produits (à cause d'une logique de niche)
- ↳ Former les magasins sur les habitudes de consommation de leurs clients
- ↳ Lutte gaspillage : changement de loi pour passer de la DLC à la DMC
- ↳ Initiative des bocaux
- ↳ Initiative dans les magasins : cuisine sur place des produits proches de la date de péremption et vente directe du plat
- ↳ Phobie du rayon vide dans les grandes surfaces → expérience contraire avec la crise sanitaire, la rupture de certains produits et l'adaptation des consommateurs => optimisme, ça va changer
- ↳ + de produits locaux dans les commerces locaux et + de regroupement des produits locaux dans un même lieu
- ↳ La définition du local est floue. Produire localement ≠ fabriquer localement
- ↳ Faire de la publicité dans les magasins pour les produits locaux

- ↳ Aide et conseil à la vente « le boucher dans le rayon du magasin »
- ↳ Nutriscore = bon outil ? → peut avoir de l'influence mais attention à la notation, il y a des limites
- ↳ Les consommateurs veulent davantage de traçabilité sur ce qu'ils consomment
- ↳ Education/Ré-éducation des consommateurs dès le plus jeune âge
 - Diminuer la distinction produit beau/moche en faisant goûter à l'aveugle
 - Réapprendre à cuisiner des produits bruts
 - Passer par de l'humour, du théâtre, des jeux, de la médiation culturelle
 - Ne pas faire de jugement
 - Distinguer les aliments plaisirs de la cuisine rapide du quotidien (notamment hors-domicile)
 - Les snacks reviennent cher
- ↳ Remettre de la valeur à la nourriture en en faisant des produits de première nécessité
- ↳ Valoriser l'auto-production en créant des jardins partagés/collectifs
- ↳ L'accès au compostage est en train d'être facilité (une loi arrive). Initiative compost amélioré (prend 2 mois plutôt que 1 an)
- ↳ [Sujet à débat] Taxation sur le gaspillage/les déchets via la pesée pour l'alimentation collective (ex cantine) → /!\ peu se répercuter sur les conso/bénéficiaires (ex familles)
- ↳ Gaspillage se parle aussi en énergie → travailler avec des consignes
- ↳ Sécurité sociale alimentaire = universelle ; chèque pour acheter dans des lieux spécifiques

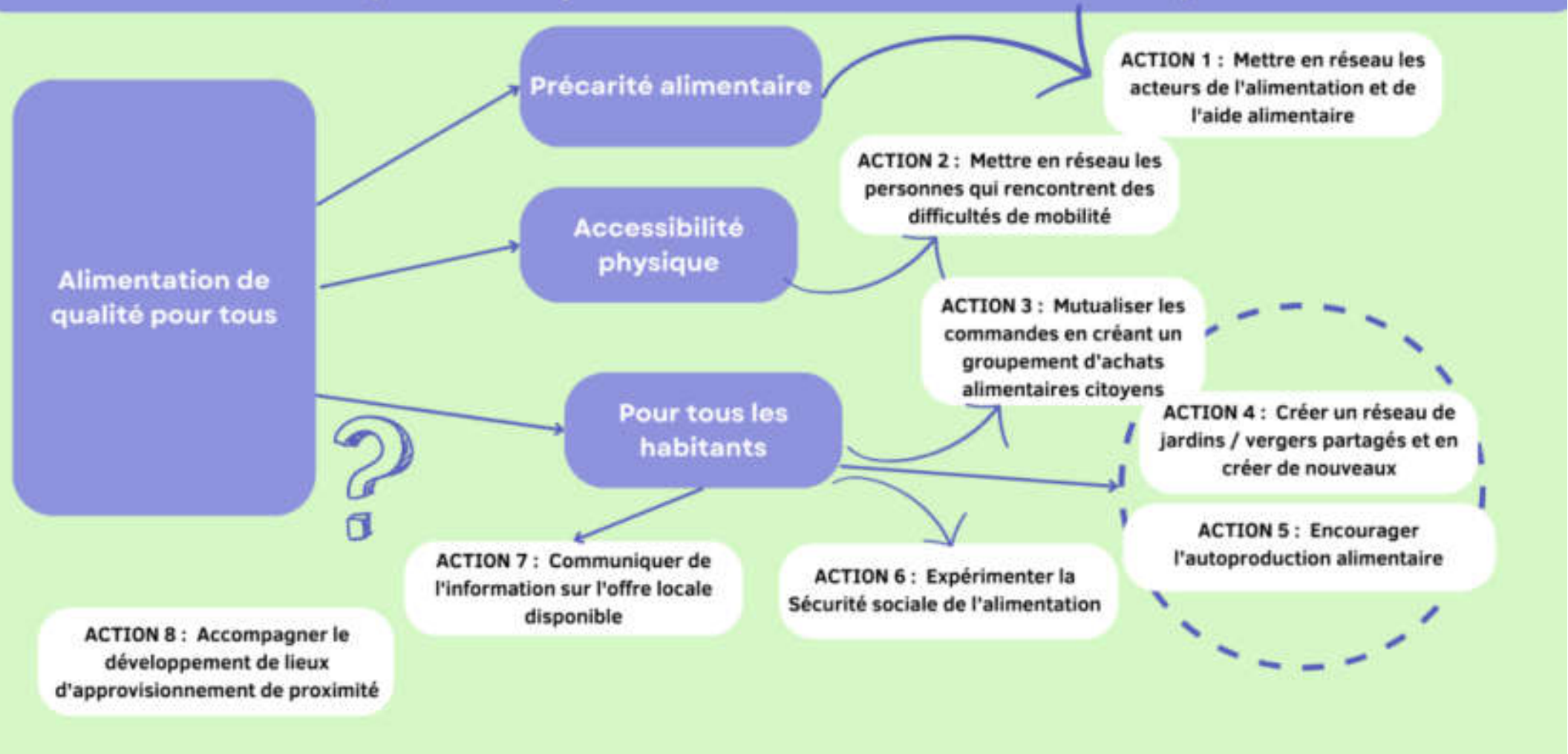
PLAN D' ACTIONS ET STRATEGIE RETENUS POUR L'ENJEU 4

4.1 Favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous	ACTION 1 : Mettre en réseau les acteurs de l'alimentation et de l'aide alimentaire	Mettre en réseau les acteurs de l'alimentation et de l'aide pour qu'ils puissent mieux se connaître, et éventuellement trouver des synergies et des projets en commun
	ACTION 2 : Mettre en réseau les personnes qui rencontrent des difficultés de mobilité	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en lien de personnes par le biais de réseaux sociaux (groupe WhatsApp) • Faire du porte à porte et du bouche à oreille pour le faire savoir • Faire connaître via des bulletins municipaux, panneaux Pocket, site internet... • L'outil pourrait avoir une vocation plus large et ne pas être uniquement dédié aux déplacements
	ACTION 3 : Mutualiser les commandes en créant un groupement d'achats alimentaires citoyens	Accompagner la création d'un GAC (groupement d'achat citoyen)
	ACTION 4 : Créer un réseau de jardins / vergers partagés et en créer de nouveaux	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser un diagnostic du panorama des espaces nourriciers du territoire : jardins partagés, arbres fruitiers, acteurs de leur entretien, espaces publics valorisables (dents creuses, espaces verts, lotissements), besoins et demandes de terrain à usage alimentaire, pratiques de jardinage des habitants, animations et actions de sensibilisation existantes... • Inventorier et caractériser les jardins partagés et arbres fruitiers existants sur le domaine public • Transformer en espaces nourriciers afin que les citoyens se réapproprient l'espace public. • Réfléchir à chaque plantation d'arbre sur les communes, à la possibilité de planter des arbres fruitiers accessibles à tous • Développer des potagers dans les écoles • Créer un réseau de jardins partagés avec échanges de pratiques, de graines, mutualisation de matériels (CUMA des jardins...) • Accompagner la création des jardins et du réseau des jardins par un professionnel qualifié notamment dans les techniques de jardinage.
	ACTION 5 : Encourager l'autoproduction alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Faire une enquête auprès de la population pour estimer les besoins en termes d'autoproduction • Créer des ateliers pratiques de sensibilisation aux activités de jardinage et de production nourricières • Proposer la création d'un « Club jardin » • Organiser des visites de jardins de particuliers • Inventorier et communiquer sur les solutions de mise en relation et de partage des récoltes excédentaires entre particuliers et les solutions de mise à disposition / partage de jardins particuliers • Mettre en avant et soutenir voire développer et multiplier sur le territoire « La fête des jardins »

	<p>ACTION 6 : Expérimenter la Sécurité sociale de l'alimentation</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Créer un droit social pour tous les citoyens à hauteur de 150€ mensuels qui seront consacrés à une alimentation saine et durable. Celle-ci serait financée par une cotisation salariale de l'ordre de 1,5% du salaire ou en réduisant la défiscalisation aux IAA. Ceci se fera en : <ul style="list-style-type: none"> o Etudiant la faisabilité d'une caisse locale citoyenne o En mobilisant citoyens, producteurs, transformateurs, commerçants pour réfléchir à un conventionnement local.
<p>4.2 Mettre en lien les producteurs et consommateurs (Communiquer sur l'offre locale et la distribuer)</p>	<p>ACTION 7 : Communiquer de l'information sur l'offre locale disponible</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Répertorier : <ul style="list-style-type: none"> o L'offre locale agricole avec les types de produits, les jours et horaires d'ouverture, l'adresse. o Les offres de distribution type AMAP, Drive fermier, groupement d'achat, congélateur commun • Communiquer sur ces offres : <ul style="list-style-type: none"> o Par un site internet (utiliser la base APIDAE déjà existante pour l'enrichir avec ces données) o Par un catalogue papier (réutilisable pour les épluchures et le compost) avec une distribution dans les boîtes aux lettres, une mise à disposition dans les mairies, les écoles... o Utiliser panneau pocket ou autre type de diffusion mobile <p>Se baser sur les connaissances de chacun, s'inspirer d'initiatives sur d'autres territoires</p>
	<p>ACTION 8 : Accompagner le développement de lieux d'approvisionnement de proximité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Accompagner des porteurs de projet à la création de tout type de distribution alimentaire de qualité et locale dans leur démarche : magasin de producteurs, magasins de produits locaux, drive fermier ...
<p>4.3 Accompagner le changement de comportement dans l'assiette et dans sa poubelle et lutter contre le gaspillage alimentaire</p>	<p>ACTION 9 : Sensibiliser et apporter de l'information pour se nourrir plus sainement et limiter le gaspillage alimentaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apprendre à utiliser les aliments au mieux et à lire les étiquettes et les comprendre • Proposer des recettes de cuisine notamment sur les légumes (y compris oubliés) • Proposer des ateliers de cuisine dans les écoles, cantines, avec des restaurateurs, des producteurs, des habitants, des associations, cuisiner les restes. • Défi alimentation sur le territoire
	<p>ACTION 10 : Réfléchir à la création d'une maison de l'alimentation ou un tiers-lieu nourricier</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appui à l'émergence de tiers-lieu nourricier • Recherche de partenaires et/ou de porteurs de projet

<p>ACTION 11 : Accompagner les publics fragiles et notamment les personnes âgées pour lutter contre la dénutrition</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Soutenir les services d'aides à domicile (ADMR, SSAD, auxiliaires de vie, ...) • Mise en lien entre familles et aidants • Recenser toutes les personnes devenues précaires en raison du vieillissement, de situation de handicap, de l'isolement géographique • Prévoir pour celles-ci la livraison gratuite à domicile des aides alimentaires • Imaginer une aide culinaire comme on parle d'une aide-ménagère • Amélioration des moyens humains (communication, recherche de bénévoles ou retraités) • Formation des intervenants à domicile • Recherche d'actions similaires sur d'autres territoires pour appui et mise en place
<p>ACTION 12 : Accompagner les publics et notamment les publics fragiles à une alimentation saine</p>	<p>Créer des ateliers petits budgets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accompagner les participants dans le choix des aliments au supermarché • Réaliser des ateliers cuisine sur le thème de l'alimentation et petit budget
<p>ACTION 13 : Organiser un évènement festif sur le thème du lien entre l'alimentation et la santé</p>	<p>L'objectif de cette action est de regrouper un maximum d'acteurs du territoire qui ont à cœur de travailler sur la question de l'alimentation et de la santé afin de proposer un évènement festif ouvert à l'ensemble des habitants du territoire.</p> <p>Les acteurs de l'alimentation et de la santé vont se réunir régulièrement afin d'organiser une journée riche en informations, échanges, débats, le tout dans un cadre ludique et festif.</p>
<p>ACTION 14 : Faciliter la conservation et la distribution des surplus alimentaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recenser les actions déjà existantes (plateforme Solaal, Pour une alimentation solidaire, tiers lieux alimentaires, proxidon ...) • Créer un "too good to go" adapté aux fermes • Créer des barquettes anti-gaspi • Créer une conserverie ambulante qui permettrait de réaliser des conserves à façon pour des producteurs mais également de former le grand public aux différentes techniques de conservation (appertisation, fermentations, ...) • Bien informer sur les dates limites de vente et consommation • Mettre des frigos collectifs à la disposition pour recevoir les restes

Favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous et Mettre en lien les producteurs et consommateurs (Communiquer sur l'offre locale et la distribuer)



Accompagner le changement de comportement dans l'assiette et dans sa poubelle et lutter contre le gaspillage alimentaire

Informer

Accompagner

ACTION 8 :
Sensibiliser et apporter de l'information pour se nourrir plus sainement et limiter le gaspillage alimentaire

ACTION 9 :
Réfléchir à la création d'une maison de l'alimentation ou un tiers-lieu nourricier

ACTION 10 :
Accompagner les publics fragiles et notamment les personnes âgées pour lutter contre la dénutrition

ACTION 12 : Organiser un évènement festif sur le thème du lien entre l'alimentation et la santé

ACTION 13 : Faciliter la conservation et la distribution des surplus alimentaires

ACTION 11 :
Accompagner les publics et notamment les publics fragiles à une alimentation saine

Liste des sources

¹ Source : Etude-action - agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès de tou-te-s à une alimentation de qualité / Labo de l'ESS

² Source : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/produits-alimentaires-commercialises-en-circuits-courts-0>

³ Source : [https://www.lettredesreseaux.com/P-160-678-P1-circuit-long.html#:~:text=Un%20circuit%20long%20est%20un,grossiste\)%20E2%80%93%20d%C3%A9taillant%20E2%80%93%20client.](https://www.lettredesreseaux.com/P-160-678-P1-circuit-long.html#:~:text=Un%20circuit%20long%20est%20un,grossiste)%20E2%80%93%20d%C3%A9taillant%20E2%80%93%20client.)

⁴Source : <https://www.cairn.info/revue-geographie-economie-societe-2014-4-page-455.htm#:~:text=Le%20circuit%20de%20proximit%C3%A9%20est,viabilit%C3%A9%20%C3%A9conomiqu%20pour%20les%20producteurs.>

⁵ Source : <https://www.onf.fr/vivre-la-foret/+//14a1::le-pouvoir-des-arbres-levapotranspiration.html#:~:text=L%3%A9vapotranspiration%20d%C3%A9signe%20le%20processus,d%20la%20transpiration%20des%20plantes.>

⁶ Source : Source : Etude-action - agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès de tou-te-s à une alimentation de qualité / Labo de l'ESS

⁷ Source : <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic/communaute-de-communes-des-monts-du-lyonnais>

⁸ Source : FAO, Biodiversité et régimes alimentaires durables, 2010

⁹ Source : <https://www.ifad.org/fr/systemes-alimentaires#:~:text=L'expression%2022syst%C3%A8me%20alimentaire%22,%2C%20transporter%2C%20commercialiser%20et%20consommer>

¹⁰Source RA 2020 : https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/html/fts_ra2020_c_des_monts_du_lyonnais.html

¹¹Source RA 2020 : https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/html/fts_ra2020_c_des_monts_du_lyonnais.html

¹²Source RA 2020 : https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/html/fts_ra2020_c_des_monts_du_lyonnais.html

¹³Source : 11^{ème} Enquête consommateurs CCI - 2022

¹⁴ Source : Projet de territoire - Mandat 2021-2026 : https://www.cc-montsdulyonnais.fr/wp-content/uploads/projet_territoire_web.pdf

¹⁵ Source : <https://www.cc-montsdulyonnais.fr/environnement-et-dechets/amenagement-de-lespace/schema-de-coherence-territoriale-scot/>

¹⁶ Source : <https://www.cc-montsdulyonnais.fr/projets/le-plan-climat-air-energie-territorial/>

¹⁷ Source : <https://www.cc-montsdulyonnais.fr/environnement-et-dechets/transition-energetique/nos-engagements-territoire-a-energie-positive-tepos/>

¹⁸ Source : <https://www.cc-montsdulyonnais.fr/environnement-et-dechets/amenagement-de-lespace/le-plan-paysage/>

¹⁹ Réalisation : service Agriculture - CCMDL - 2022

²⁰ Source : « Co-construire votre PAT - repères et points de vigilance » Version 0 - RnPAT

²¹ Source : <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic/communaute-de-communes-des-monts-du-lyonnais>

²² Source : <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic/communaute-de-communes-des-monts-du-lyonnais>

²³ Source : *diagnostic du PCAET des Monts du lyonnais*

²⁴ Source : <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic/communaute-de-communes-des-monts-du-lyonnais>

²⁵ Source : Etude Focus Circuits courts – CA69 – Juin 2014

²⁶ Source : <https://isara.fr/recherche/systemes-alimentaires-durables/syam/>

²⁷Source : 11^{ème} Enquête consommateurs CCI - 2022

²⁸ Source : <https://crater.resiliencealimentaire.org/>

²⁹Source : 11^{ème} Enquête consommateurs CCI - 2022

³⁰Source : 11^{ème} Enquête consommateurs CCI - 2022

³¹ Source : Etude-action - agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès de tou-te-s à une alimentation de qualité / Labo de l'ESS

³² Rapport d'information n° 476 (2019-2020) du Sénat

³³ Rapport d'information n° 476 (2019-2020) du Sénat

³⁴ INSERM (2021) Pesticides et santé - Nouvelles données. Pôle Expertise Collective INSERM

³⁵ ADEME (2012) Émissions agricoles de particules dans l'air. État des lieux et leviers d'action

³⁶ Rapport d'information n° 476 (2019-2020) du Sénat

³⁷ L'observatoire de l'autoproduction - L'OBSOCO / Gamm vert => <https://lobsoco.com/wp-content/uploads/2022/05/CP-Gamm-vert-Observatoire.pdf>

³⁸ Source : Ministère de l'Agriculture - <https://agriculture.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-des-nouvelles-donnees-pour-la-france>

³⁹ Ministère de l'Agriculture : [https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-la-reservation-de-repas-experimentee-pour-lutter-contre-le-gaspillage#:~:text=Avec%20en%20moyenne%20120%20grammes,repas%20servis%20chaque%20ann%C3%A9e%20\(ADEME%2C](https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-la-reservation-de-repas-experimentee-pour-lutter-contre-le-gaspillage#:~:text=Avec%20en%20moyenne%20120%20grammes,repas%20servis%20chaque%20ann%C3%A9e%20(ADEME%2C)