

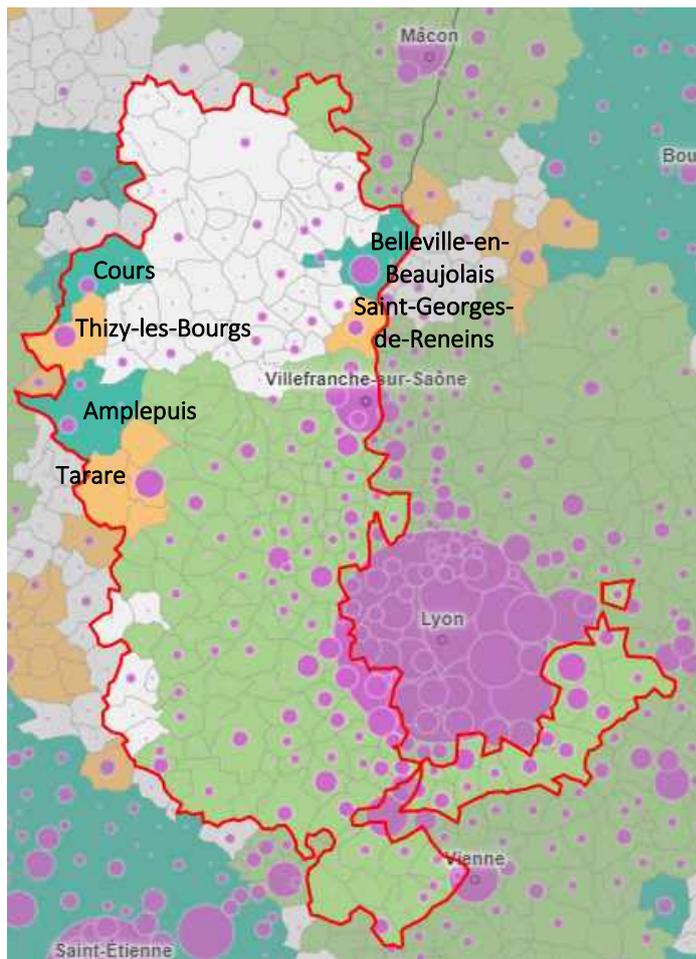
**PARTIE 2 :**  
**DEPARTEMENT DU RHONE**  
**BASSINS DE VIE ET DE**  
**CONSOMMATION**



## 4. NOTE DE SYNTHÈSE 4 : LA POPULATION : TYPOLOGIE ET BASSIN DE VIE

### 4.1 INTRODUCTION

Le Département du Rhône comptait 464 176 habitants en 2019. Le Rhône est marqué par l'attraction très forte de la ville de Lyon, dont l'aire s'étend sur les deux-tiers sud du territoire (Figure 65). Le Nord du Département est composé de quelques aires d'attraction distinctes de la ville de Lyon, notamment Belleville-en-Beaujolais ou les quatre aires d'attraction du Nord-Ouest, à la limite du département de la Loire. Le Nord du Département est composé essentiellement de communes hors champ d'attraction.



● = 468 852

*Lecture : une couleur représente une aire d'attraction d'une ville, deux aires d'attraction limitrophes ont des couleurs différentes, les communes blanches sont hors zone d'attraction d'une ville*

*Source : INSEE, 2021 et recensement de la population, 2018*

Figure 65 Aires d'attraction des villes du Département

Malgré une grande partie des communes du Sud du département appartenant à l'aire d'attraction de la commune de Lyon, la plupart des communes concernées sont rurales (Figure 66).

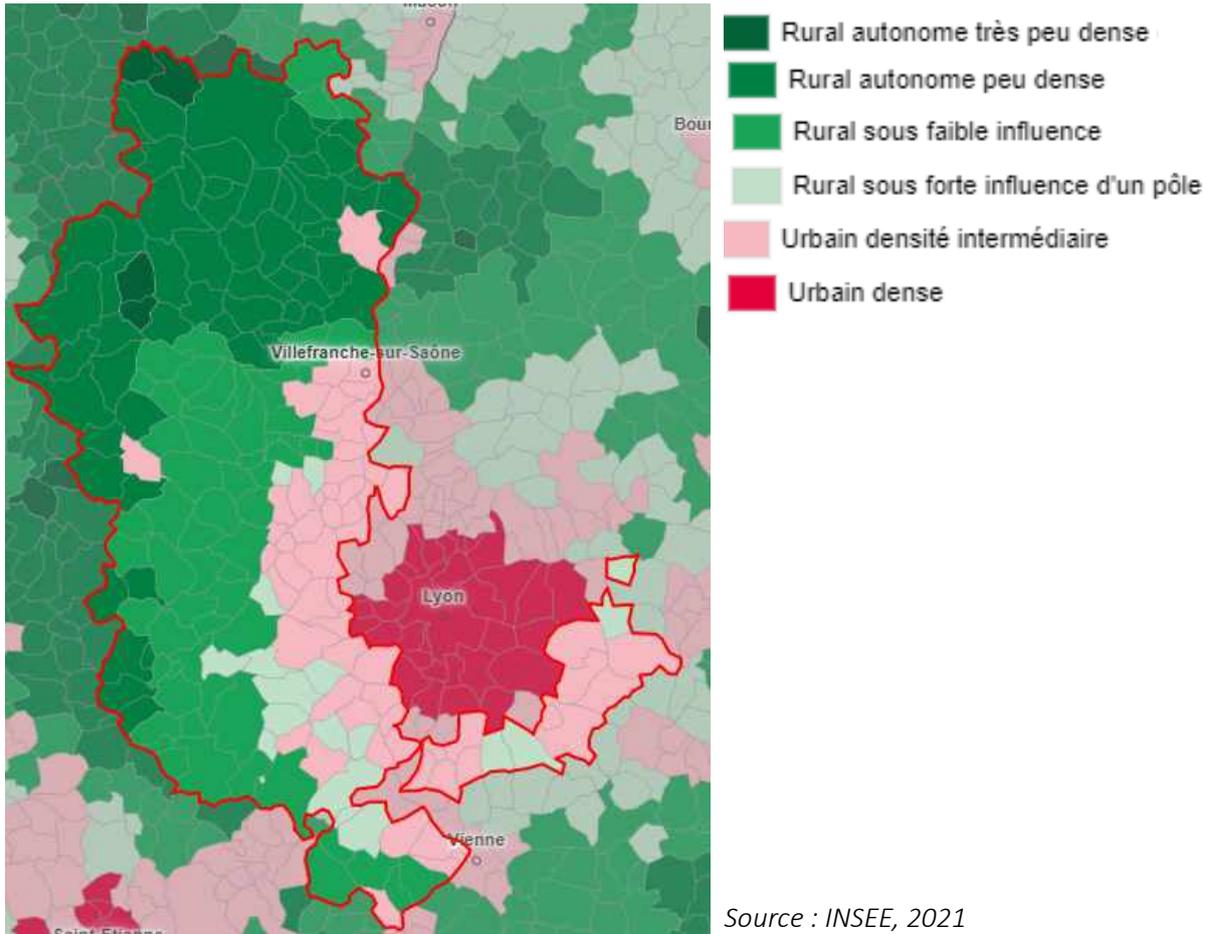


Figure 66 Typologie urbain/rural des communes du Département

## 5. NOTE DE SYNTHÈSE 5 : ETAT DES LIEUX DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

### 5.1 INTRODUCTION

- Poids des différents circuits de distribution alimentaire

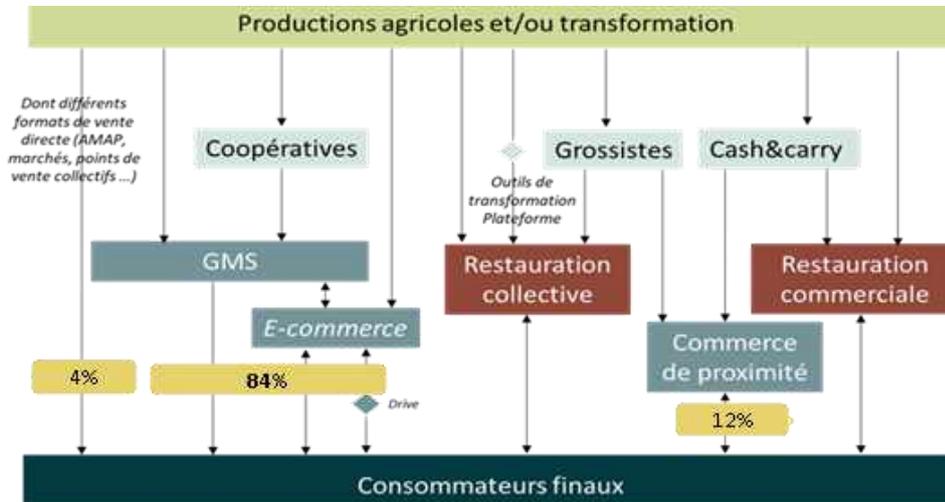


Figure 67 : Les circuits de distribution et leurs parts de marché estimées. Source : CERESCO, 2020

À échelle nationale, les circuits de distribution sont dominés par la grande distribution, qui représenterait 84% des achats des ménages. L'importance de ces différents circuits est relativement peu renseignée par des études ou des statistiques. **Les chiffres présentés sont donc à interpréter avec prudence.**

Les produits alimentaires locaux, de proximité ou encore issus des circuits-courts font l'objet d'un intérêt de plus en plus fort de la part des consommateurs, qui y associent souvent un gage de confiance, voire même de qualité. En réponse à cette tendance, les acteurs économiques, associatifs et les pouvoirs publics se saisissent eux aussi de ces notions et les modèles de commercialisation et d'approvisionnement évoluent pour s'adapter à ces nouvelles dynamiques

- Quelques définitions préalables (source : CERESCO, étude Interfel 2022)

- › La notion de « local »

Il n'existe pas aujourd'hui de définition officielle pour désigner un produit alimentaire « local ». Le récent rapport du CGAAER sur les produits locaux<sup>33</sup> précise même qu'une définition du local « risquerait d'entraver des initiatives locales en restreignant ou au contraire en diluant le périmètre géographique à considérer. Une définition fixerait des contraintes contre-productives au détriment de la valorisation des produits locaux ».

La vision du local diffère donc **selon les acteurs**. Le local peut être associé à une distance kilométrique (périmètre ou rayon de X km) mais aussi à une notion de territoire, voire de terroir. La définition qu'en ont les acteurs varie également **selon la zone géographique**, dépendant de l'offre disponible dans la zone et de la saisonnalité des productions.

Des distances kilométriques propres à chaque acteur, (Rapport sur les produits locaux, CGAAER, 2021)



La notion de « local » n'ayant pas de définition établie, il est très difficile d'apporter des chiffres précis sur ce marché.

<sup>33</sup> Les produits locaux, CGAAER, 2021

› La notion de « circuits-courts »

La notion de « circuit court » ne fait pas l'objet d'une définition réglementaire en France, mais est décrite par le Ministère de l'Agriculture (2009) comme un « *mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur* ». Dans l'Union Européenne, le règlement UE 1305/2013 définit les circuits-courts comme « *un circuit d'approvisionnement impliquant un nombre limité d'opérateurs économiques, engagés dans la coopération, le développement économique local et des relations géographiques et sociales étroites entre les producteurs, les transformateurs et les consommateurs* ». Si les terminologies peuvent différer, la définition de circuit-court implique quoi qu'il en soit une notion de **proximité relationnelle**, mais ne présuppose aucune notion de distance géographique

La commercialisation en circuits-courts peut ainsi être assurée par vente directe (exemple : vente à la ferme, producteurs sur les marchés de plein vent, paniers, vente par correspondance) ou en mobilisant d'autres opérateurs économiques (exemples : vente à des GMS, à la restauration collective, à des détaillants, en e-commerce...).

› La notion de « vente directe »

La vente directe est définie par la DGCCRF<sup>34</sup> comme la « remise des produits du producteur au consommateur (...) Aucun intermédiaire ne saurait être toléré, dans le respect de l'article L. 121-2 du Code de la consommation [pratiques commerciales trompeuses] »

On estime que la vente directe représente environ 2/3 de la production commercialisée en circuits-courts.

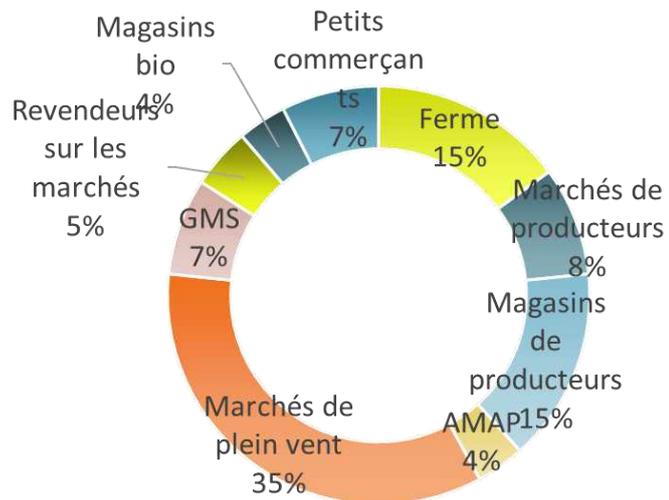


Figure 68 Répartition de la fréquentation des points de vente en circuits courts (INRA)

<sup>34</sup> Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, 2022

## 5.2 DISTRIBUTION ALIMENTAIRE ET DEPENSES DES MENAGES

### 5.2.1 LES COMMERCES ALIMENTAIRES

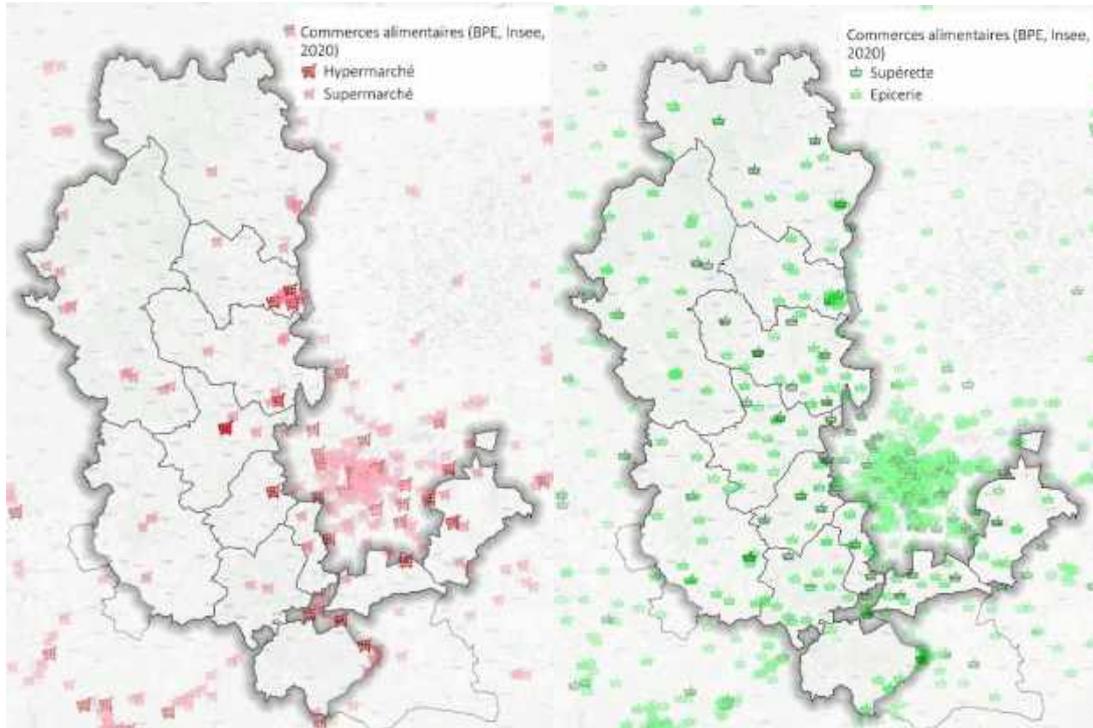


Figure 69 Grande distribution et commerces de proximité

Les grandes et moyennes surfaces sont réparties sur l'ensemble du département, mais avec une concentration plus importante dans quelques pôles urbains (Villefranche-sur-Saône, Belleville-en-Beaujolais par exemple) dans les communes proches de la Métropole de Lyon.

Ainsi, une grande partie des habitants du territoire est située à moins de 15 minutes en voiture d'un supermarché ou d'un hypermarché (Figure 70). On trouve néanmoins quelques zones « blanches » à plus de vingt minutes en voiture, situées dans des zones peu peuplées du Beaujolais. L'accès aux commerces alimentaires dépend donc fortement de la voiture individuelle.

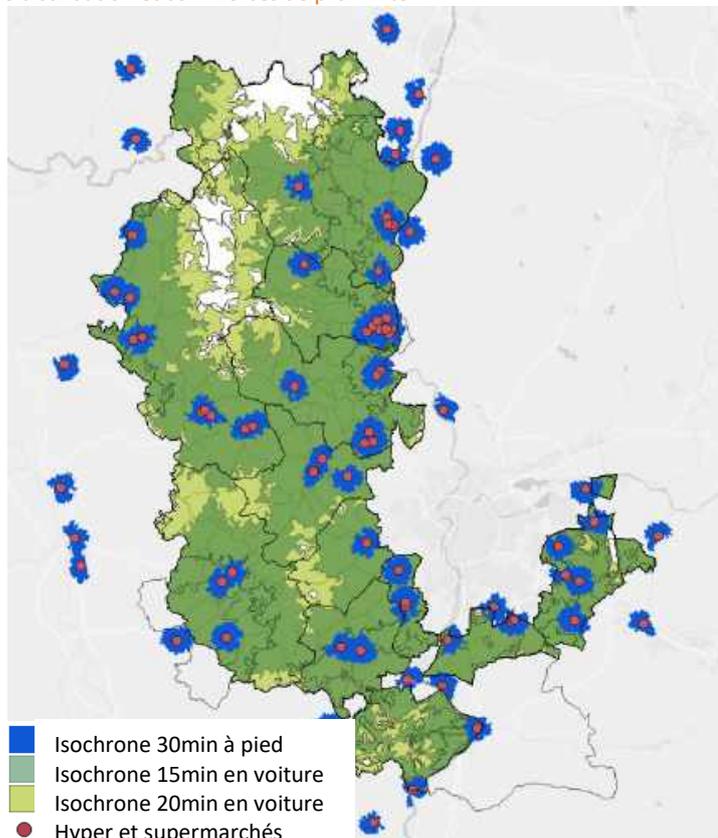
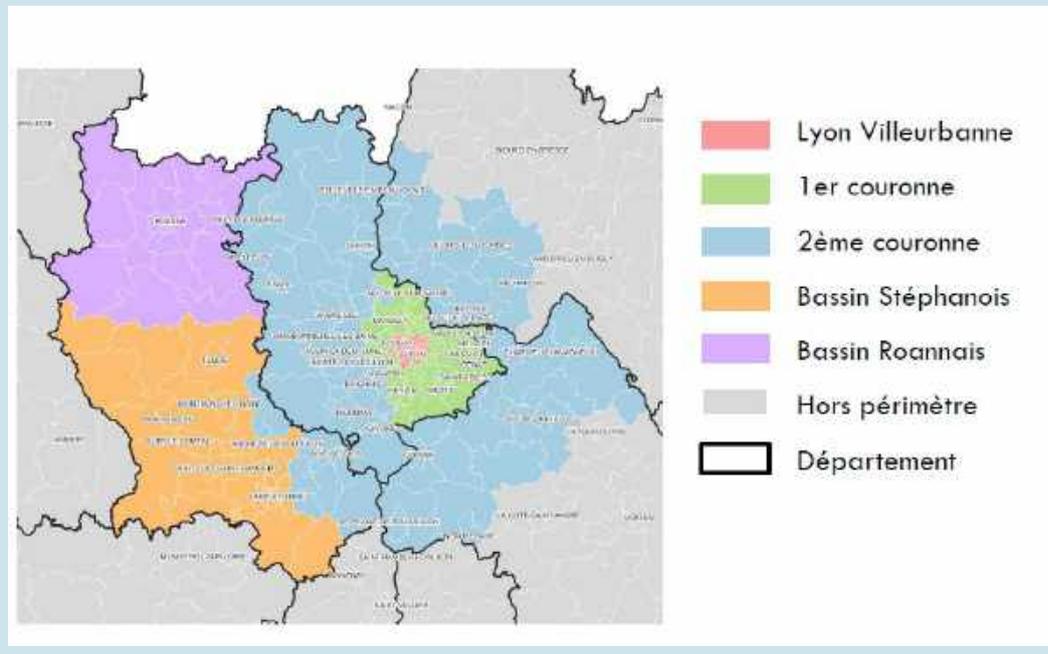


Figure 70 Localisation des GMS et éloignement

## 5.2.2 LES DÉPENSES DES MÉNAGES

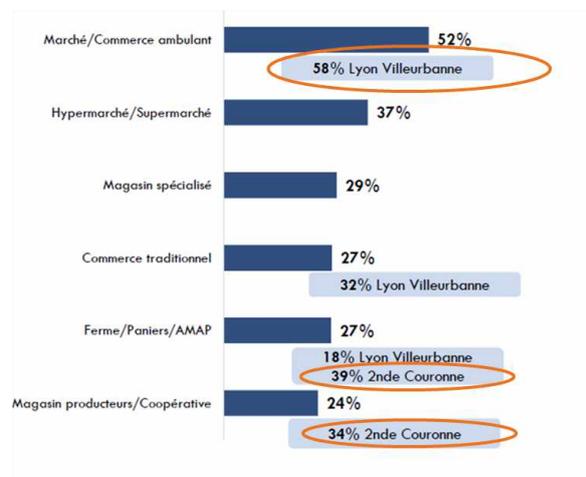
La CCI de la région lyonnaise mène tous les cinq ans une enquête sur la consommation des ménages<sup>35</sup>. La dernière édition date de 2022 et les premiers chiffres sont disponibles. Le périmètre de l'étude est la grande région lyonnaise.

### Découpage de la 11<sup>ème</sup> enquête consommateurs de la CCI



Les premiers résultats de la 11<sup>ème</sup> enquête CCI montrent des différences de pratiques d'achat des produits locaux selon la localisation des consommateurs : ceux qui résident à Lyon ou Villeurbanne vont privilégier les marchés, alors que les résidents de la 2<sup>ème</sup> couronne (+/- périmètre du département du Rhône) vont déclarer s'approvisionner dans les fermes ou magasins de producteurs.

### Principaux lieux d'achat des produits locaux déclarés



### Mode de livraison des achats à distance

**53% ne réalisent aucun achats à distance**

#### Modes livraison privilégiés

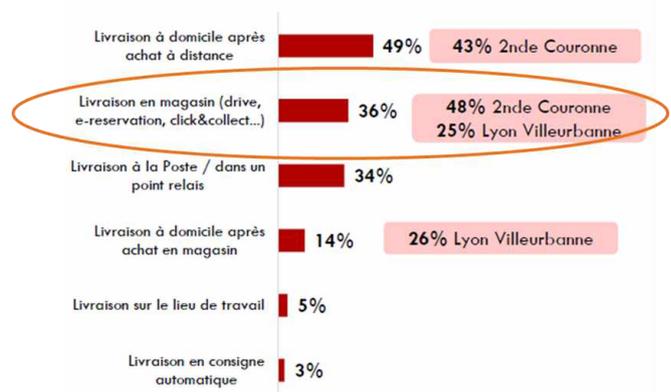


Figure 71 1<sup>ers</sup> résultats de la 11<sup>ème</sup> enquête consommateurs de la CCI du Rhône

<sup>35</sup> <https://www.lyon-metropole.cci.fr/upload/docs/application/pdf/2017-09/synthese-10e-enquete-consommateurs-region-lyonnaise.pdf>

## 5.3 LES CIRCUITS DE PROXIMITE

### 5.3.1 VENTE DIRECTE ET CIRCUITS COURTS

Dans le département du Rhône, 47% des exploitations commercialisent une partie de leur production en circuits courts, contre 30% à l'échelle régionale. Le Rhône est le département avec la part la plus importante d'exploitations commercialisant en circuits courts en Auvergne-Rhône-Alpes.

Les territoires où cette part est la plus forte sont la CCVG, la CCVL et la COPAMO, où plus des 2/3 des exploitations commercialisent en circuits courts. Ces trois communautés de communes sont proches de la métropole de Lyon, les agriculteurs peuvent donc bénéficier de ce bassin de consommation.

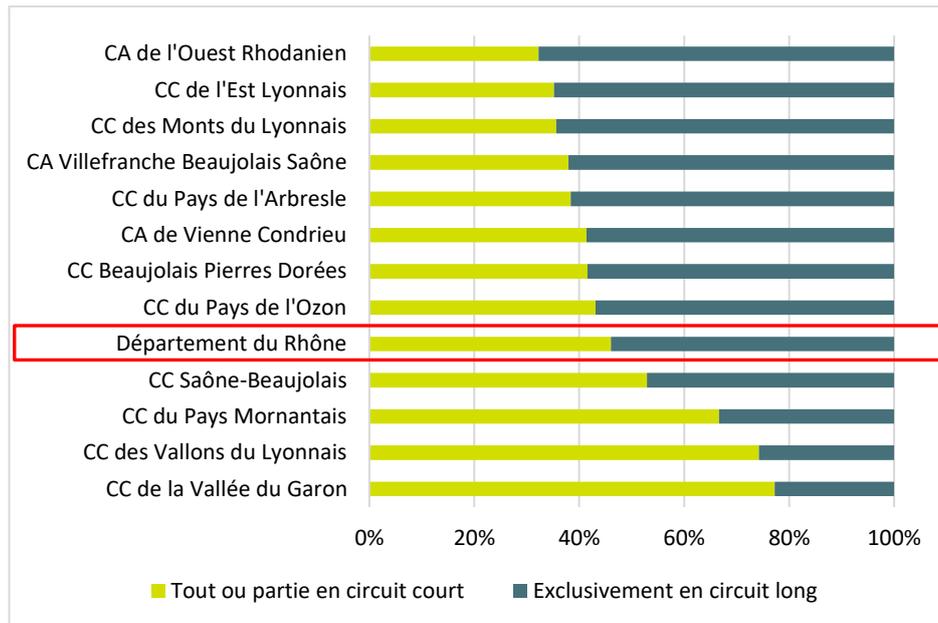
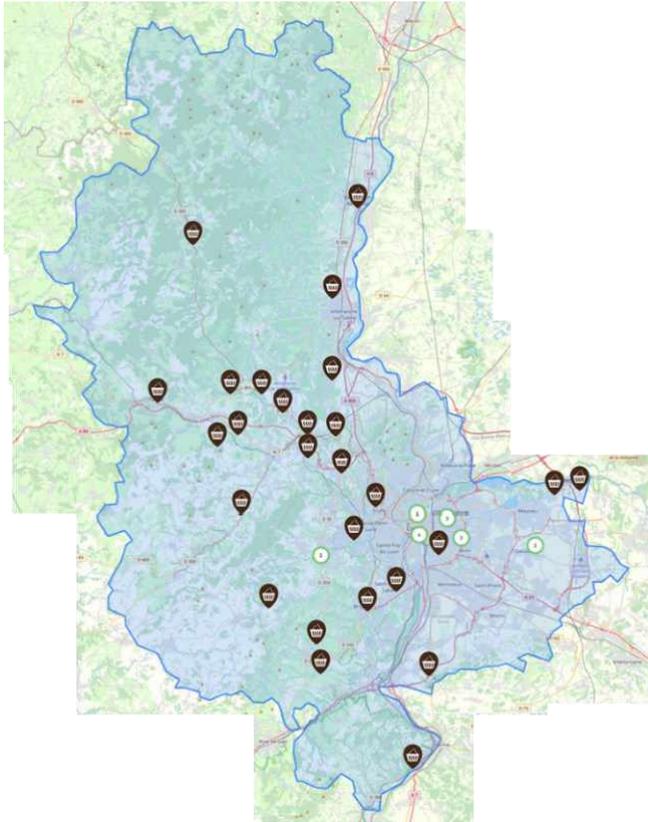


Figure 72 Part des exploitations en circuit court

La Chambre d'agriculture anime le site Internet <https://www.monproduitlocal69.fr>, qui recense une centaine de producteurs en vente directe, des points de vente de produits locaux et des marchés de plein vent.

Figure 73 Points de distribution de produits locaux



#### FOCUS : Distributeurs en libre-service

Plusieurs services de distribution de produits agricoles en libre-service ont été mis en place par des producteurs.

A **Beauvallon**, un agriculteur a mis en place la vente de fruits et légumes via un distributeur en libre-service. Les produits sont issus de son exploitation et d'exploitations partenaires. Les casiers sont conditionnés pour maintenir la fraîcheur des produits, et sont déverrouillés après paiement par carte bancaire.<sup>36</sup>

À **Saint-Romain-de-Popey**, le **Cabacourt** permet à des producteurs de vendre des fruits, des légumes, des œufs et de la viande de volaille et d'agneau en libre-service. Des exploitations se sont associées pour monter ce projet. L'investissement financier a représenté 80 000 euros. Le projet a reçu le soutien de la Région AURA et de l'UE.<sup>37</sup>

Les casiers sont généralement réapprovisionnés une fois par jour. Le dispositif a réalisé 100 000 euros de chiffre d'affaires en 2021, grâce à l'effet COVID. Toutefois, le dispositif a été victime de vols et de dégradation.<sup>38</sup>

<sup>36</sup> Le Progrès, 24 mars 2022

<sup>37</sup> Le Pays, 21 avril 2022, [https://www.le-pays.fr/saint-romain-de-popey-69490/actualites/des-produits-locaux-en-libre-service-au-cabacourt\\_14118563/](https://www.le-pays.fr/saint-romain-de-popey-69490/actualites/des-produits-locaux-en-libre-service-au-cabacourt_14118563/)

<sup>38</sup> Le Progrès, 12 mai 2022

## 5.4 LA LOGISTIQUE ALIMENTAIRE : DU PREMIER AU DERNIER KILOMETRE

### 5.4.1 DÉFINITIONS

- La logistique : elle comprend l'ensemble des activités qui permettent de « mettre à disposition le bon produit, au bon endroit, au bon moment et au meilleur coût ». Cela requiert des techniques de pilotage des flux, physiques et financiers, par les flux d'informations. Ces tâches peuvent être réalisées en compte propre ou externalisées, dans des proportions variables, selon le choix stratégique du ou des acteurs.
- Les circuits courts : derrière ce terme se retrouve une très grande diversité de circuits de distribution. On peut distinguer les circuits courts en vente directe (le producteur commercialise ses produits au consommateur final) et les circuits courts avec un intermédiaire.
- La logistique du premier kilomètre concerne le trajet des produits depuis l'exploitation agricole jusqu'à son premier point de livraison.
- La logistique du dernier kilomètre concerne le trajet des produits depuis le dernier intermédiaire jusqu'au point de vente.

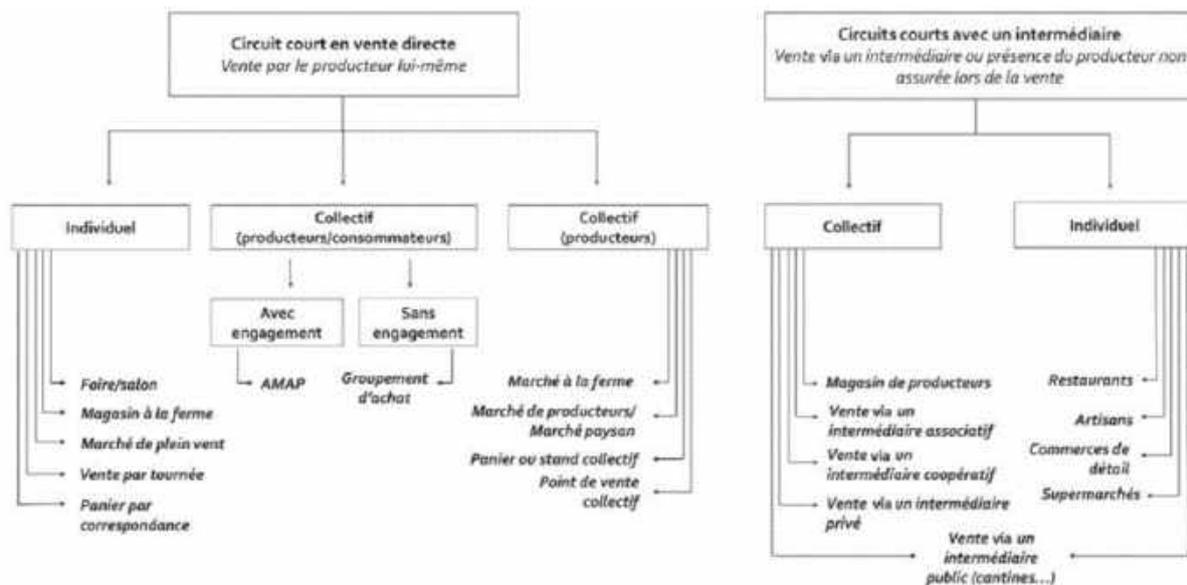


Figure 74: les circuits courts de distribution (source : We4LOG ; Chaffotte, Chiffolleau)

Les différentes filières de commercialisation vont concerner des acteurs différents avec des contraintes/ sujets différents à traiter également :

- **Restauration hors domicile (RHD) collective (grossiste, cuisine centrale, société de restauration collective, plateforme...)** : Un marché à organiser pour faciliter les approvisionnements locaux : contraintes SRC, budget repas, maillage des cuisines centrales.
- **Vente directe (points de vente collectifs, drive fermier, producteurs fermiers, marchés, AMAP...)** : aide au lancement et un besoin de protection du foncier agricole & installation dans les zones sous pression en milieu périurbain.
- **Artisans (boucheries, restauration, ...) et magasins de détail (épiceries AB, ...)** : Urbanisme commercial : Protection des centres bourgs vis-à-vis des zones commerciales périphériques, lien avec DAAC / fonds FISAC (Fonds d'Intervention pour les Services,

l'Artisanat et le Commerce) : maintien des commerces de centre bourg, préemption, aménagements, loyers modérés, liens aux produits locaux (plateforme).

- GMS (Intermarché, Leclerc, Super U ...) : de nouvelles formes de distribution avec la fin du modèle hyper en périphérie, émergence du e-commerce et reconquête des centres villes...En recherche de volumes sur des filières données (F&L notamment)

Le « dernier kilomètre », sera également à inclure dans l'axe logistique du PAT. En effet, la livraison du « dernier kilomètre » est la plus coûteuse (20% du coût total de la chaîne) ce qui implique de réfléchir à de nouveaux modèles.

La **logistique des circuits courts** se caractérise actuellement par :

- Une pluralité de modèles de circuits courts et de logistiques associées ;
- Une atomisation des flux, en amont (multiples producteurs) comme en aval (multiples points de livraison) ;
- Un transport routier peu optimisé (généralement en compte propre)

La vente directe et la commercialisation en circuits courts impliquent généralement une logistique prise en charge par le producteur.

Les 3 principaux freins que rencontrent les producteurs sont :

 **Le temps**

› La logistique comprend de nombreuses tâches chronophages : Un producteur passe en moyenne **8h/semaine** à livrer ses produits sur **16 points de ventes différents**, soit entre 1 et 3 demi-journées sur les routes plutôt que sur son exploitation<sup>1</sup>.

 **Le coût**

› Les coûts logistiques et de transport atteignent en moyenne **23% du Chiffre d'affaires**, mais peuvent parfois en représenter plus de **50%**.

› Ils sont souvent sous-estimés ou peu pris en compte : **50% des agriculteurs ne calculent pas leurs coûts logistiques**<sup>1</sup>.

› Ils sont peu intégrés au prix de vente<sup>2</sup>.

 **L'impact environnemental**

› Les circuits courts sont en moyenne **10 fois plus polluants** que les circuits longs<sup>3</sup>.

Sources : 1 – Projet OLICO-Seine 2016-18); 2 – Projet ALLOCIRCO 2015); 3 - ADEME 2017

Les couts logistiques sont généralement compris entre 10 et 25% du CA en vente directe mais peuvent atteindre 50% s'ils sont mal gérés. Ce qui en fait un élément central dans la mise en œuvre de circuits courts sur un territoire.

Les projets relevant de la logistique peuvent donc concerner :

- Le transport
- Le stockage
- Les outils numériques de prise de commande, de facturation...

### 5.4.2 INITIATIVES PORTÉES SUR LE TERRITOIRE

Plusieurs opérateurs économiques ont une activité de regroupement de l'offre et de livraison auprès de la restauration collective :

Entreprise	Description
Expérimentation de logistique fluviale	Logistique fluviale entre le port de Villefranche-sur-Saône et celui de Lyon. Expérimentation réalisée pour livrer du vin du Beaujolais notamment.
 <p>Alterrenative</p>	<p>Société de restauration collective dans la Loire et <b>plateforme de distribution de produits locaux</b> à destination de la restauration collective.</p> <p>Périmètre d'approvisionnement et de livraison : Loire, Rhône, Saône-et-Loire, Ain.</p> <p>Produits conventionnels essentiellement.</p>
 <p>Bio à pro</p>	Coopérative de producteurs en agriculture biologique dans le Rhône et dans la Loire, qui approvisionne la restauration collective dans ces départements
Marché de gros de Corbas	<p>Entité par laquelle transitent 300 000 tonnes de fruits et légumes, issus de toute la France, voire de pays tiers. 80% de la clientèle est régionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Acteur central de la logistique, du stockage à la livraison.</li> <li>➔ Outil à la disposition des collectivités.</li> </ul>

#### FOCUS : La Zone à faible émission de la Métropole de Lyon

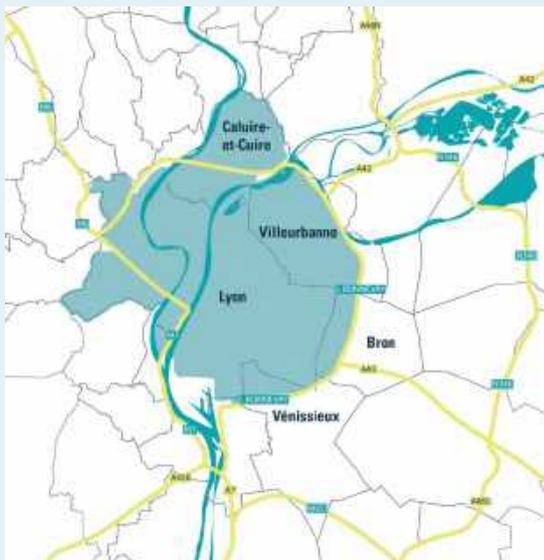


Figure 75 Périmètre de la ZFE

Depuis la loi d'orientation des mobilités de 2019, les métropoles où les normes de qualité de l'air ne sont pas respectées doivent mettre en place une Zone à Faible Emission. La loi Climat et Résilience de 2021 impose un calendrier d'interdiction des véhicules les plus polluants :

- l'interdiction des véhicules Crit'air 5 au plus tard le 1er janvier 2023
- l'interdiction des véhicules Crit'air 4 au plus tard le 1er janvier 2024
- l'interdiction des véhicules Crit'air 3 au plus tard le 1er janvier 2025

Au sein de la ZFE de la Métropole de Lyon, les vignettes Crit'air 5, 4 et 3 et non classées sont déjà interdites dans le cas des **poids lourds et véhicules utilitaires légers**. Par ailleurs, depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2022, tous les véhicules Crit'air 5 sont interdits.

## 5.5 ENJEUX

ATOUS	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un bassin de consommation favorisant la vente en circuits courts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La dépendance à la voiture pour accéder à l'alimentation dans certaines zones rurales</li> <li>•</li> </ul>
OPPORTUNITÉS	MENACES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des acteurs agissant sur la logistique : plateformes, marché de gros, expérimentations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La ZFE et ses éventuelles contraintes pour la circulation dans la Métropole de Lyon</li> <li>• Un sujet pas toujours porteur pour constituer des collectifs d'agriculteurs : besoin pas facilement identifié, coût logistique peu connu des agriculteurs, facteur humain important (entre producteurs et avec leurs acheteurs)</li> </ul>

### ENJEUX

- L'accès aux produits locaux en zones rurales
- La dépendance à la voiture
- Les contraintes logistiques dans la Métropole de Lyon

## 6. NOTE DE SYNTHÈSE 6 : LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE : QUANTIFICATION DES BESOINS

### 6.1 INTRODUCTION

La restauration scolaire est un service public facultatif (dans les crèches, écoles maternelles et primaires) que la majorité des communes exercent pour le service rendu aux familles. Pour les collèges et les lycées, la compétence de la restauration scolaire relève respectivement du département et de la région.

Tableau 5 Nombre d'établissements scolaires publics dans le Rhône

Secteur	Nombre d'établissement (1)	Effectifs (1)	Nombre de repas
Maternelles	68	7 777	
Primaires	248	34 993	2/3 de demi-pensionnaires
Collèges	33	18 422	1,8 millions (2)
Lycées	8	7 221	~60% dans les lycées généraux et technologiques ~50% dans les lycées professionnels

(1) Ministère de l'éducation nationale (2) Chiffres du Département du Rhône

#### Modes de gestion

Les collectivités qui ont la responsabilité de la restauration peuvent avoir recours à deux modes de gestion différents :

- La gestion directe : la confection des repas et autres missions liées à la restauration collective sont gérées par la collectivité.
- La gestion concédée : la collectivité délègue la gestion de la restauration collective à un prestataire public ou privé, par exemple une association ou une société de restauration collective.



Figure 76 : Organisation du marché public en restauration collective (Source : FNESEA et JA, 2014)

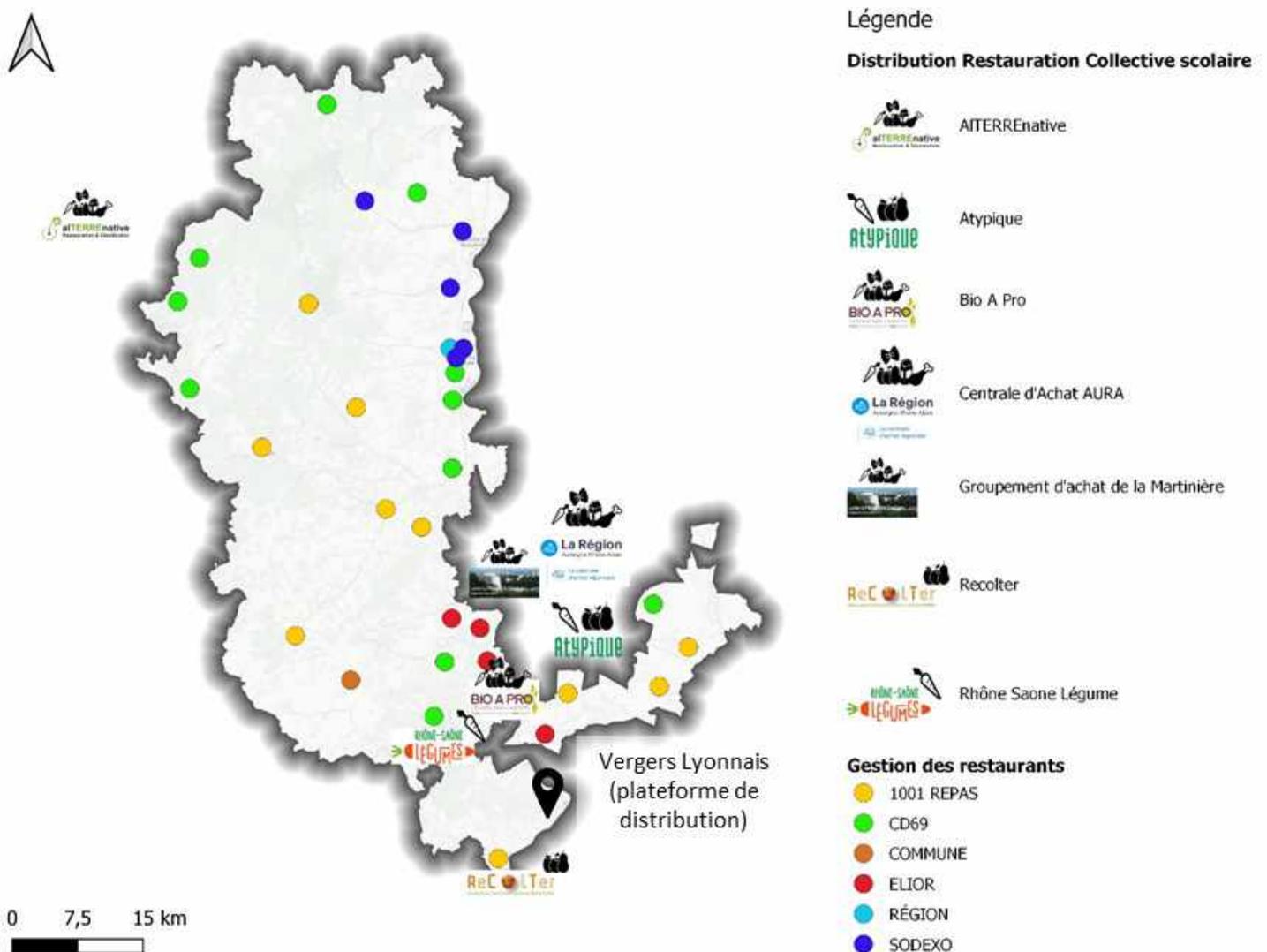
Que ce soit sous la gestion des collectivités ou des prestataires, les missions liées à la restauration concernent :

- Les achats/approvisionnement ;
- La gestion des équipes de cuisine ;
- La confection des repas et le service.

## 6.2 DESCRIPTION DE LA GESTION ACTUELLE DES RESTAURANTS SCOLAIRES DES COLLEGES

Le département du Rhône compte **33 collèges publics** (et 19 privés, non étudiés ici). Leurs restaurants sont en grande majorité gérés par le Département, **sauf 2 d'entre eux**. Le collège le Petit Pont est géré par la commune de Saint Martin-en-haut et le collège Claude Bernard de Villefranche-sur-Saône, intégré à une cité scolaire comprenant un lycée est géré par la région. Le département est donc le donneur d'ordre de **31 collèges rhodaniens soit de 95% des repas consommés** dans les collèges publics. Parmi ces collèges **11 sont en gestion directe** (régie) représentant **30% des repas**. Les 20 autres collèges sont en délégation de service public (DSP) et passent par 3 prestataires privés : **1001 repas (41% des repas)**, Elior (13%) et Sodexo (11%).

Figure 77 Cartographie des collèges par type de gestion et initiatives de distribution



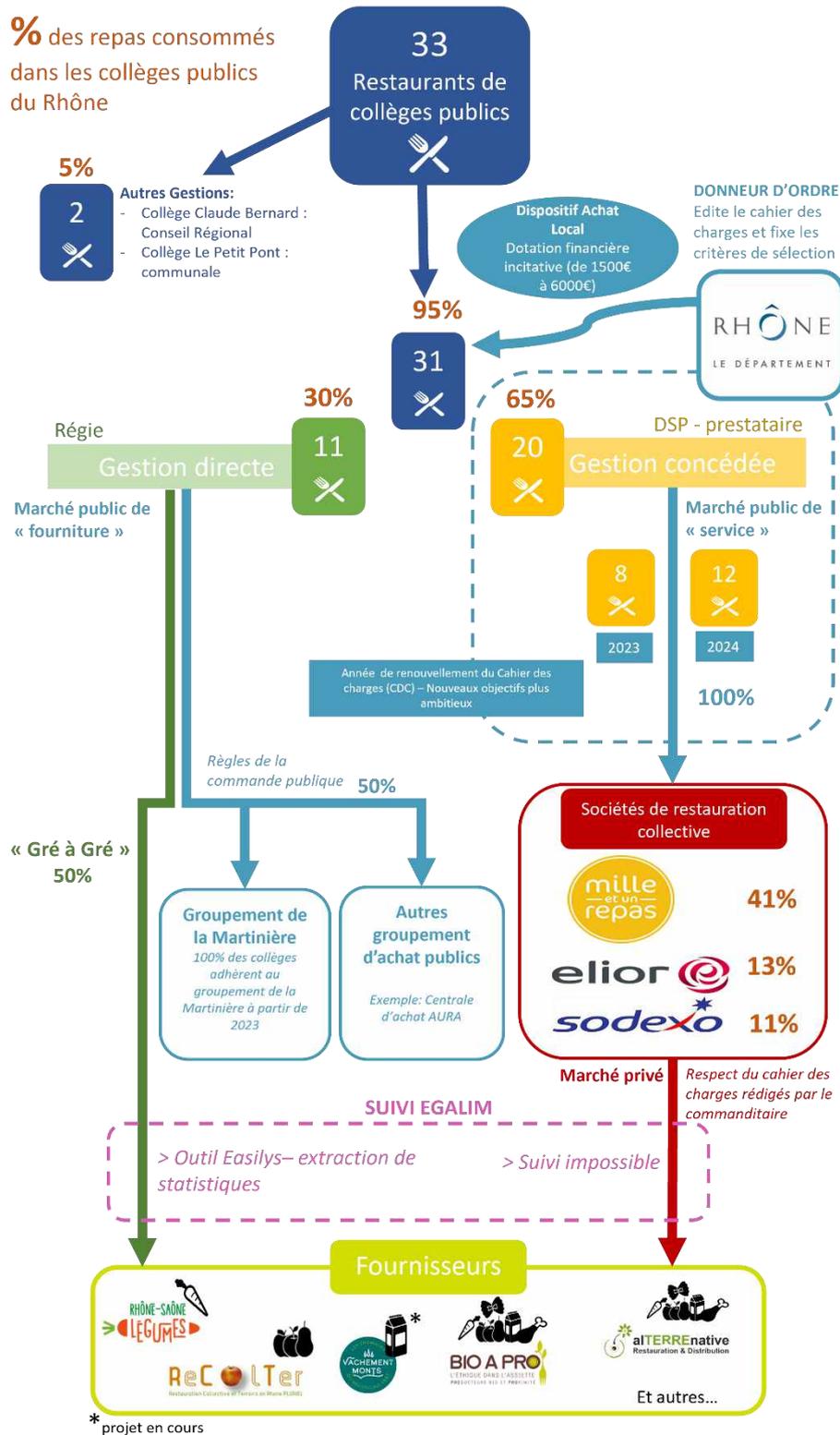


Figure 78: Gestion et approvisionnement des restaurants scolaires des collèges du département du Rhône - Source: CERESCO

Les collèges du département du Rhône fonctionnant en régie s’approvisionnent auprès des groupements d’achats à hauteur de 45% en moyenne. Seul un établissement réalise l’essentiel de ces achats (72%) via des marchés publics. A l’inverse 3 établissements n’utilisent que très peu les marchés avec moins de 30% du volume total de leurs achats.

### 6.3 APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DES COLLEGES

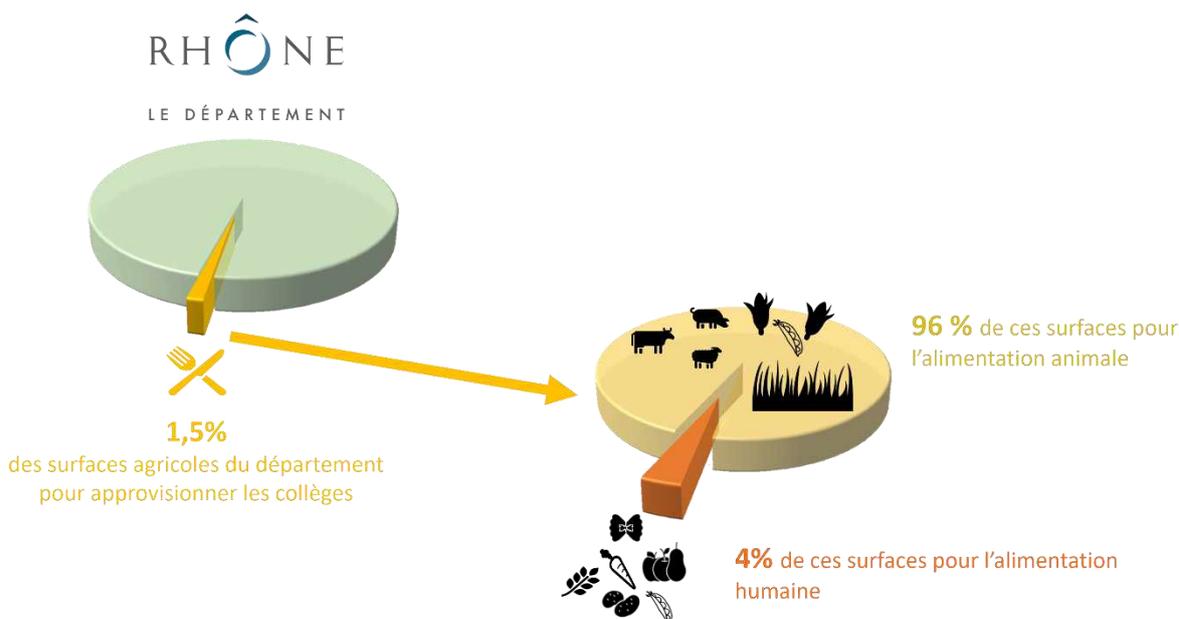
La restauration scolaire des collèges publics du Rhône représente environ **1,8 millions repas** par an.

D'après les recommandations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN, 2018) il faudrait donc plus de **750 tonnes de produits végétaux** et plus de **600 tonnes de produits animaux** par an pour couvrir les besoins des collèges publics. Les volumes recommandés à l'échelle de l'ensemble des collèges par denrées sont estimés dans le tableau ci-dessous.

Productions Végétales	Volumes de produits agricoles (tonnes)	Productions Animales	Volumes de produits agricoles (tonnes)
Légume	273	VA (v.bovine)	83
Fruit	160	VL (lait, yaourt, fro)	383
Pdt	139	Porc	27
Blé tendre (pain)	136	Agneau	11
Blé dur (pâtes)	43	Volaille	80
Légume sec (lentille)	6	Poule (Œuf)	18
	<b>757</b>		<b>602</b>

Pour l'approvisionnement de ces repas en local seulement **1 600 hectares** seraient nécessaires. Soit **1,5% des surfaces agricoles destinées à la production alimentaire du territoire.**

Et seulement 60 ha pour l'alimentation humaine, soit près de **4% de cette surface seulement.** Le reste de la surface serait consacrée à des fourrages et cultures pour l'alimentation animale.



Les surfaces nécessaires pour répondre aux besoins en produits végétaux pour la restauration des collèges du Rhône sont relativement faibles. Par exemple 2 exploitations légumières pourraient couvrir les besoins des collèges en légumes, et une exploitation arboricole rhodanienne moyenne pourrait couvrir les besoins avec seulement la moitié de ses vergers.

	Légume	Fruit	Pomme de terre	Blé tendre (pain)	Blé dur (pâtes)	Légume sec (lentille)
<b>Productions végétales</b>						
<b>Surfaces (ha)</b>	12	10	3	24	9	2
<b>Equivalence avec des exploitations rhodaniennes</b>	Soit la taille moyenne d'une exploitation maraîchère du Rhône en 2020	Soit l'équivalent de la moitié d'une exploitation en arboriculture.	6 fois la surface moyenne en pomme de terre des exploitations rhodanienne cultivatrices	La moitié des surfaces d'une exploitation spécialisée en grandes cultures	1/5 des surfaces d'une exploitation spécialisée en grandes cultures	La moitié de la surface moyenne légumes secs des exploitations rhodanienne cultivatrices

Finalement **une exploitation moyenne par produit** pourrait presque suffire à fournir les collèges en produits végétaux.

On retrouve les mêmes ordres de grandeur pour les besoins en produits animaux. À l'exception de la viande bovine qui est mangée en quantité importante et nécessite donc plus de 6 élevages rhodaniens moyens, **un élevage rhodanien moyen** par produit pourrait suffire à couvrir les besoins des collèges.

	Bovin viande	Produit laitiers (vache)	Porc	Agneau	Volaille	Poule (Œuf)
<b>Productions animales</b>						
<b>Nombre de têtes</b>	407	69	142	742	40467	907
<b>Equivalence avec des exploitations rhodaniennes</b>	Un peu plus de 6 élevages de vache allaitante	Un élevage de vache laitière	La moitié d'un élevage porcin	2 élevages d'ovins/caprin	1 élevage de volaille	1 petit élevage en filière courte

### 6.3.1 L'ACCÈS À DES PRODUITS LOCAUX

Le Département a également travaillé sur un **nouveau cahier des charges plus ambitieux**. Il sera mis en application dès septembre 2023 lors du renouvellement des marchés publics de 8 des collèges en DSP. Puis par les 12 autres en 2024.

Le Département a mis en place un **dispositif incitatif de valorisation des achats locaux**. Les collèges perçoivent une dotation financière du Département comprise entre 1 500€ et 6 000€ en fonction du nombre de demi-pensionnaires et de la part d'achat local sur le montant annuel global des achats de denrées.

### 6.3.2 DES INITIATIVES LOCALES

Sur le territoire du Département, il existe un certain nombre d'outils qui répondent aux besoins de l'approvisionnement local de la restauration collective. Dans le cadre de l'étude, cinq de ces initiatives locales ont été rencontrées (voir les fiches de présentation ci-après), dont 3 sont relativement jeunes (moins de 5 ans d'existence). Toutes semblent très sollicitées et parlent d'un potentiel de développement important.

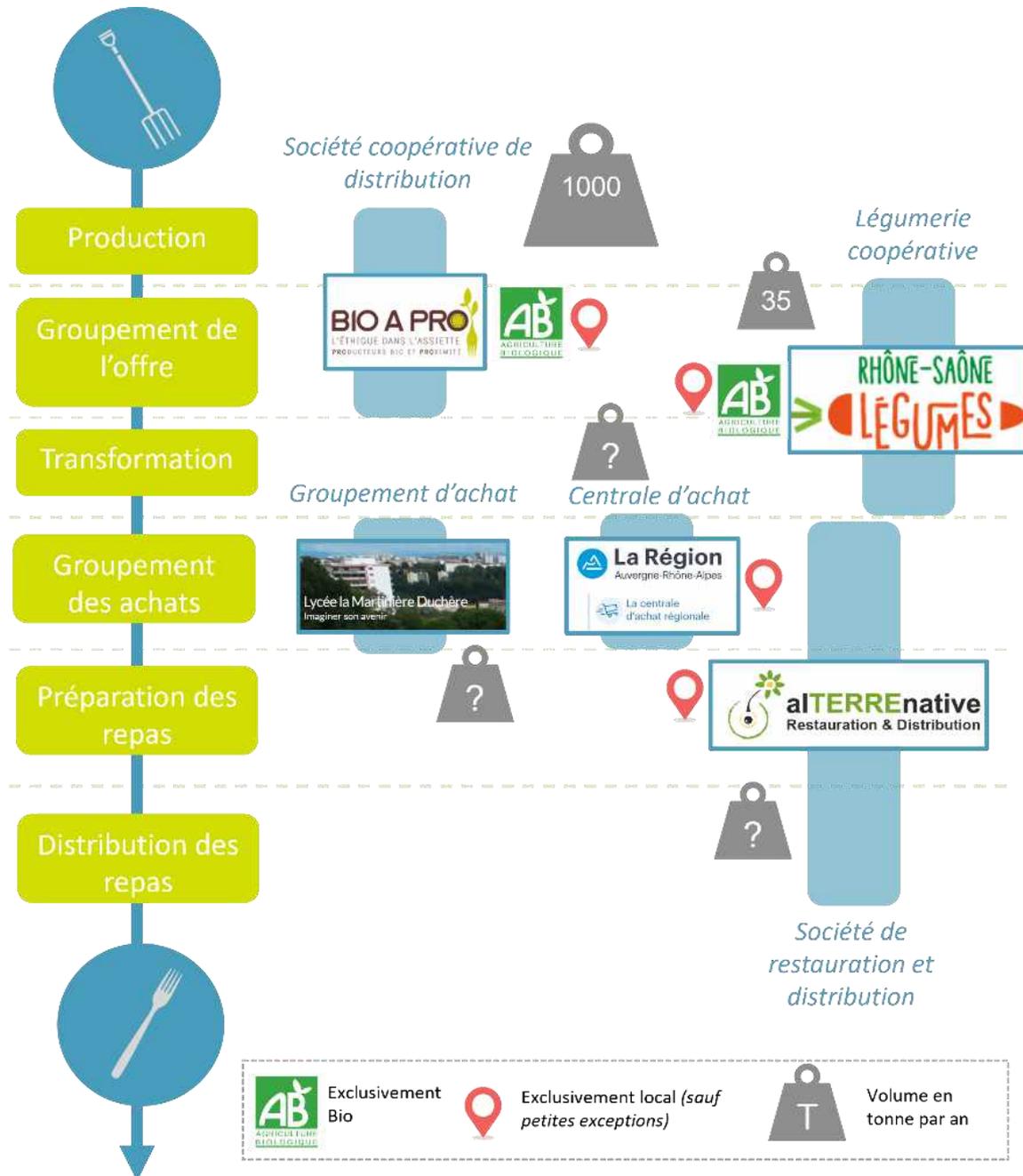


Figure 79 Des opérateurs de la restauration scolaire dans le Département et à proximité

### Centrale d'achat – Région Auvergne Rhône-Alpes

Entretien avec Madame Carole TAVERNIER, Acheteuse de la  
Centrale d'Achat - Direction des Achats

*Simplification et sécurisation des achats des collectivités*



#### Historique :

- 5 ans d'existence
- Mise en place pour faciliter l'accès des produits régionaux aux lycées

#### Taille de la structure :

- Plus de 1200 produits alimentaires
- *Volumes en CA ? Tonnage de produits ?*
- Démarrage avec 50 adhérents et aujourd'hui environ 700.

#### Fonctionnement & Spécificités & Atouts :

- A l'inverse des groupements d'achats, **pas de minimum de commande**. Simple adhésion. **Liberté de choix et quantités**.
- Large choix et volumes importants. **Objectifs EGALIM atteignables** avec leur offre.
- Sécurité juridique : une offre respectant le code de la commande publique

#### Sources d'approvisionnement & positionnement de l'offre : Débouchés & adhérents :

- **45% de produits éligibles EGALIM**, dont 60% de bio.
- Beaucoup de produits régionaux (= leur définition du local)
- Essentiellement des grossistes pour les marchés : épicerie, surgelé et crèmerie. Groupement de producteurs comme Bioapro sur les marchés bio en viande, volailles et crèmerie.
- Ils parviennent au **100% régional pour la viande de bœuf et cochon**.
- Ouvert à tout acheteur public : la majorité des lycées et **une grande partie des collèges** de la région. Mais aussi des écoles communales, des EPAHD etc.

« Quand il y a quelque chose d'existant qui répond au besoin, pourquoi faire autre chose ? »



La définition du local de la centrale est à l'échelle **régionale**.

La centrale est adaptée à la gestion de gros volumes et serait en **capacité de fournir tous les collèges du Rhône**.

Aujourd'hui, le département du Rhône est adhérent avec 17 collèges.

Les produits les plus compliqués à trouver en quantité en local sont les produits transformés comme la charcuterie (toutes les étapes ne sont pas locales) et les légumes surgelés



- S'attendent à l'augmentation des demandes de la part des collèges qui faisaient partis du groupement d'achats de la Loire
- Pas de lien particulier avec le Département du Rhône.
- Bonne connaissance du groupement de la Martinière.

## Groupement d'achats du Lycée de la Martinière Duchère

Entretien avec Monsieur Laurent BOSSARD Gestionnaire du groupement d'achats

*Mutualisation des achats pour faciliter la gestion de l'approvisionnement en denrées alimentaires*



### Historique :

- Création du groupement en 1962
- Arrivée de Laurent BOSSARD en 2015, restructuration de l'allotissement (simplification)

### Taille de la structure :

- *À part le nombre d'adhérents (environ 100) pas de quantitatif volumes ou CA.*

### Fonctionnement & Spécificités & Atouts :

- **Recensements des besoins, en volumes, par les établissements, pour la plupart des lots** (sauf exceptions, yaourt par exemple). Système de convention. Obligation de respecter la commande au moins à hauteur des volumes annoncés.
- Aujourd'hui propose 42 lots (dont un **lot destiné au repas végétarien**), simplification future à 28 lots. Les établissements choisissent les lots auxquels ils souhaitent adhérer.
- **S'adapte à toutes les tailles de commandes.** Facilite les commandes pour les petits établissements (minimum de commande à 80€ HT)
- **Importance des participations en commissions techniques et de la rigueur des recensements par les établissements**, pour adapter le fonctionnement du groupement aux attentes. Tous les adhérents sont représentés en commission technique : instance créée pour évoluer dans le sens des besoins des adhérents.

« Ce serait intéressant de communiquer sur l'importance du recensement et l'implication dans le groupement, pour sortir de l'approche client. »

### Sources d'approvisionnement & positionnement de l'offre :

- **Proposition d'une offre de base**, les besoins spécifiques peuvent être satisfaits en gré à gré.
- **Critères du cahier des charges** : attention particulière sur les ingrédients et le niveau de transformation. Parfois d'autres critères : nombre d'intermédiaires, part la rémunération à l'éleveur, distance du lycée au lieu d'abattage etc.

### Débouchés & adhérents :

- Une centaine d'adhérents. Environ 50% sont des lycées, et **50% des collèges**. Tous les collèges de la métropole de Lyon sont dans le groupement.



Le groupement propose une **offre de base**, y compris des **produits éligibles à EGALIM**.

8 collèges sur les 11 en gestion directe sont adhérents. Beaucoup commandent **seulement des petits volumes**. Les 3 collèges du nord du département vont intégrer le groupement (sauf sur le lot boulangerie, hors de la zone de chalandise du fournisseur).

Les gestionnaires des collèges **font encore beaucoup de gré à gré**, n'utilisent pas beaucoup les marchés du groupement. Le groupement ne fait plus de lots géographiques car cela n'attirait pas assez les petits faiseurs.



- Souhaite réaliser des **actions de sensibilisation et de formation** auprès des gestionnaires. Se rend disponible en cas de questions. Organise une formation « marché public » pour les nouveaux gestionnaires 2023.
- Partage de connaissances sur les fournisseurs régionaux. Participer à un **recensement des sources d'approvisionnement** des établissements.
- Échanges avec les responsables au Département.

## Rhône Saône Légumes

### Entretien avec Hélène BONNAFET - Commerciale

Légumerie coopérative SCIC, légumes bio locaux et entreprise insertion. Simplifier le travail des professionnels en leur fournissant des légumes de qualité, crus ou cuits, prêts à l'emploi. Soutenir les producteurs bio/locaux. Développer la filière légumes de pleins champs bio. Aider la restauration scolaire à atteindre les objectifs EGALIM.



#### Historique :

- Création il y a 3 ans par Benjamin Pallière, Président et Barthélémy Chenaux - Directeur général.
- Basée à Mornant, la structure est opérationnelle depuis janvier 2022.
- Fait partie d'un réseau de 4 légumeries : Terra alter.

#### Taille de la structure :

- 35 tonnes de produits finis, soit environ 50 tonnes de légumes bruts, mais capacité de 100 T. Outil non saturé
- 32 clients réguliers

#### Fonctionnement & Spécificités & Atouts :

- Transformation de légumes issus de producteurs bio locaux, à destination principalement de la restauration scolaire.
- Possibilité de **faire du « sur mesure »**, faire évoluer l'offre en fonction des besoins
- Gestion des livraisons en autonomie.

« il y a de plus en plus d'enjeux liés au climat. On fait face à de gros aléas de la production » (ex : salade)

#### Sources d'approvisionnement & positionnement de l'offre :

- Légumes **Bio et locaux**, au maximum en direct producteur
- Principalement des producteurs des Monts du Lyonnais, mais aussi ailleurs en Rhône et Loire en gardant **si possible un rayon de 100km maximum**.
- Pour compléter en cas de nécessité, passent aussi par des coopératives de producteurs comme Bioapro ou AgrobioDrôme et des grossistes.

#### Débouchés & adhérents :

- Cœur de métier = **restauration scolaire = 80% du chiffre affaire**
- Démarrage de l'activité par des ventes en **gré à gré** pour des écoles et des collèges de la métropole, quelques lycées et cuisines centrales
- Quelques clients via les marchés publics : Cuisine centrale et restaurant administratif. Un peu de restauration commerciale (traiteurs et restaurateurs)
- Travaille avec Mille et un repas, et indirectement avec Sodexo et Elior (par l'intermédiaire de Bio A Pro)
- Distribution majoritairement dans les **50 km autour de la légumerie**.



Aujourd'hui seulement 2 collèges hors Métropole sont clients.

Leurs produits seront bientôt référencés dans le **catalogue de Mille et un repas** et donc proposé aux collèges.

Vendre leurs légumes en passant par un intermédiaire revient à **perdre un jour de DLC** et perdre la traçabilité des produits.

Ils ont des **difficultés à trouver du céleri** (très demandé) et des **légumineuses**

De plus en plus de **cultures souffrent des aléas climatiques**.

Fournir les collèges leur demandera de **travailler sur les enjeux logistiques**.



- Intéressés pour travailler plus avec les collèges hors-métropole et participer aux réflexions sur l'approvisionnement des collèges.
- Travaillent déjà avec la Chambre d'Agriculture (Emmanuelle BONNET) sur la filière légumineuse. Réflexion sur l'installation d'une chaîne de tri dans leurs locaux.

## Bio A Pro

Entretien avec Julia GIRARD – Directrice adjointe

*Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) au service des producteurs.trices bio du Rhône et de la Loire, pour la livraison en direct des professionnels.elles de la restauration*



### Historique :

- Création de l'association en 2009 par l'ARDAB, puis passage à la SCIC en 2011.
- Grandit doucement, car se doit de garantir des débouchés aux associés producteurs. Maximum 1 à 3 producteurs en plus associés chaque année.

### Taille de la structure :

- 3,4 millions de CA pour environ 1000 tonnes de produits. Et augmentation à 4,2 millions de CA cette année et 20% en plus en volume.
- Aujourd'hui 15 salariés et environ 50 producteurs associés

### Fonctionnement & Spécificités & Atouts :

- Appartient au « réseau manger bio » : regroupe les plateformes de producteurs bio. Leur périmètre est délimité = aucune concurrence.

« Tout arrive de plus en plus tôt avec les températures d'aujourd'hui »

### Sources d'approvisionnement & positionnement de l'offre :

- Large gamme de produits **bio et locaux** : Produit laitier, F&L, viande et épicerie.
- **Priorité Rhône et Loire** = 50% des volumes. Le reste sur Auvergne Rhône Alpes. Puis au-delà, Région AURA + Saône et Loire = 75 %. Et les 25 %, pour les produits introuvables sur ces territoires c'est origine France (via Biocoop restauration pour les produits épicerie notamment)

### Débouchés & adhérents :

- **Restauration collective = 80% des débouchés** / restauration commerciale = 20% des débouchés.
- Cuisines centrales = 50% du chiffre d'affaires (Lyon, Villeurbanne, Vénissieux, Caluire notamment)
- Tous types d'établissements : d'une crèche à 20 berceaux à la cuisine centrale de Lyon
- Livraison en Rhône et Loire uniquement.

Travaille très peu avec les collègues hors Métropole. Seul, le collègue LePrince Ringuet est bon client. Les collègues qui n'ont pas un **cahier des charges exigeant sur le bio et local** ne passent pas par eux.

Nécessité d'**équilibrer les débouchés saisonniers** comme la restauration scolaire avec des débouchés plus stables comme avec les établissements médicosociaux.

Ils ont identifié **3 filières bio et locales qui sont encore très peu structurées** : **VIANDE** (besoin abattoir local agréé SIQO, le plus près = SICABA dans l'allier), **OVOPRODUITS** (liquide et dur écalé, casserie Socovo en Saône et Loire ou bien d'autres entreprises dans l'Ouest) et les **CEREALES POUR LA CONSOMMATION HUMAINE** (problème de triage et manque de producteurs).



- Projet **subventionné par le département**, mais depuis plus de lien particulier.
- Souhaite participer aux échanges, surtout maintenant- qu'ils sont stabilisés avec un bon nombre de salariés, ils ont du temps pour s'impliquer dans ce type de projet.
- Souhaite **participer au rééquilibrage entre le territoire de la métropole et le reste du département**. De sorte que la métropole n'absorbe pas tous les produits locaux.

## Alterrenative restauration

Entretien avec David Lathuillière et Mathieu Houssin les 2 codirecteurs



SRC

### Historique :

- **Jeune structure**, (septembre 2021)
- Créée par 2 professionnels du métier issus de sociétés de restauration collective.
- Souhait de créer une société qui conserve un **ancrage local** et propose des produits de qualité

### Taille de la structure :

- 800 000 € de CA pour l'approvisionnement de leurs 10 établissements en gestion concédée.
- 2,5 millions de chiffre d'affaires au total.
- Capacité de 4000 repas par jour l'année dernière, et cette année 9000 repas jour.
- Déjà 17 restaurants et 75 salariés, sont très sollicités

### Fonctionnement & Spécificités & Atouts :

- Deux activités : **distribution de produits locaux** et **société de restauration collective**
- Ils sont la **seule société de restauration locale** sur le territoire. Ils attirent beaucoup de mairie qui ne veulent pas travailler avec de grosses sociétés.
- Construction de menus 5 à 6 semaines à l'avance, avec possibilité de modification selon la disponibilité des produits chez leurs fournisseurs.
- **Adaptation des menus** en fonction des aléas des producteurs locaux (achat des excédents, impose des ingrédients aux restaurants)

« Nous proposons beaucoup de produits locaux, mais beaucoup ne sont pas compatibles avec la loi EGALIM. Par exemple mes 4000 yaourts fermiers ne rentrent pas dans la loi Egalim. Nous privilégions l'agriculture raisonnée et locale »

### Sources d'approvisionnement & positionnement de l'offre :

- **Approvisionnement local**, en priorité dans les départements voisins : 42, 69, 01 et 71 mais souplesse pour s'approvisionner au-delà.
- Majoritairement **en direct** des agriculteurs.
- Peu de produits en agriculture biologique et pas d'attention particulière aux critères EGALIM.

### Débouchés & adhérents :

- Tous types d'établissements, **principelement privés et de petites tailles** (100 à 150 repas livrés = écoles, EPAHD..) et situés dans les départements limitrophes.
- Dans le privé : référencé par le « Cèdre »



Les **appels d'offre des collèges en DSP sont encore trop importants** pour eux et les **cahiers des charges ne sont pas adaptés** pour les produits locaux (pas de souplesse ; adaptabilité aux aléas de production). Ils sont plus adaptés aux les établissements privés, qui ont moins de contraintes. Des difficultés pour toucher les gestionnaires de **collèges qui souhaitent du 4ème ou 5ème gamme**. Ont déjà eu des échanges avec des collèges du Nord.



- Ils aimeraient savoir s'il y aura des subventions dans le cadre du PAT pour financer des outils comme du stockage de produits frais.

## 6.4 ENJEUX DE LA LOI EGALIM

### 6.4.1 DEFINITIONS

La restauration collective est également de plus en plus prise en compte dans les politiques nationales. La Loi EGAlim, puis la Loi Climat et Résilience, fixent notamment des objectifs ambitieux :

**Loi EGALim (2018)** : Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent compter **50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique** » (la proportion de 50 % et de 20% correspond à la part de ces produits en valeur HT). Les signes ou mentions pris en compte sont :

- Le label rouge ;
- L'appellation d'origine ;
- L'indication géographique ;
- La spécialité traditionnelle garantie ;
- La mention "issus d'une exploitation de haute valeur environnementale" ;
- La mention "fermier" ou "produit de la ferme" ou "produit à la ferme" pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.
- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.<sup>39</sup>

La loi demande également, mais à titre informatif un bilan statistique annuel à chaque structure de la restauration collective afin de suivre « la part des produits (...) issus d'un circuit court ou d'origine française »

La loi EGALIM impose également la réalisation d'un diagnostic permettant d'engager une « démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire »<sup>40</sup>.

**Loi Climat et Résilience (2021)** : Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les signes et mentions pris en compte parmi les 50%\* de « produits durables et de qualité » comprennent également :

- Les produits « performants en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture »
- Les produits issus du commerce équitable

En l'état actuel des choses, il n'y a pas de lien établi entre le caractère « local » et la performance environnementale. Les produits « locaux » ne peuvent pas directement constituer un critère de choix et une clause « verte ».

<sup>39</sup> Produit acquis suivant des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie (production, transformation, conditionnement, transport, stockage, utilisation) - L'article 2152-10 du code de la commande publique dispose que, pour l'évaluation du coût du cycle de vie des produits, les acheteurs s'appuient sur une méthode accessible à tous, fondée sur des critères non-discriminatoires et vérifiables de manière objective et qui n'implique, pour les soumissionnaires, qu'un effort raisonnable dans la fourniture des données demandées. Ni la loi EGALIM, ni le code de la commande publique n'imposent de soumettre la méthodologie de calcul du coût des externalités environnementales liées aux produits à une validation de l'administration. Dès lors qu'ils respectent les exigences du code de la commande publique, les acheteurs ayant recours à ce mode de sélection sont libres de définir les modalités qui leur semblent les plus pertinentes sous leur responsabilité. Certaines démarches collectives et/ou certains fournisseurs accompagnent déjà les acheteurs dans la mise en place d'une méthode. Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs : La Loi et sa déclinaison sont en cours de rédaction et apporteront des précisions à venir.

<sup>40</sup> Gaspillage alimentaire, Ministère de la Transition Ecologique, <https://www.ecologie.gouv.fr/gaspillage-alimentaire#:~:text=La%20Loi%20pour%20l'%C3%A9quilibre,issue%20d'un%20diagnostic%20pr%C3%A9alable.>

## 6.4.2 L'ATTEINTE PAR LES COLLEGES DU RHONE DES OBJECTIFS FIXÉS PAR LA LOI EGALIM

En 2022, les repas servis en restauration collective dans tous les établissements chargés d'une mission de service public devront compter **50% de produits de qualité et durables**, dont au moins **20 % de produits biologiques**. Jusqu'à présent, le respect des objectifs était difficilement mesurable par les restaurants scolaires. Depuis janvier 2022, le département a mis en place un nouveau logiciel de gestion qui permettra le suivi des indicateurs. Par ailleurs, le Ministère de l'Éducation Nationale a mis en ligne la plateforme « [ma cantine](#) » qui permettra également de suivre les obligations des restaurants scolaires.

De plus la mesure de l'atteinte des objectifs est difficile car il n'y avait pas d'outils de suivi. Désormais, la remontée de ces données est obligatoire et les collèges en régie utilisent le logiciel Easylis qui simplifie le suivi par le Département.

Parmi les collèges en gestion directe seulement **4 établissements sont parvenus à atteindre les 20%** de produits bio. Ils tirent ainsi la moyenne de l'ensemble des collèges à 16,4%. A l'inverse 4 établissements achètent moins de 7% de produits bio. Il ne semble pas y avoir de corrélation entre le type d'approvisionnement (gré à gré ou marchés publics) et l'atteinte de l'objectif bio. Les collèges qui atteignent l'objectif de 20% ont des profils d'achat très différents.

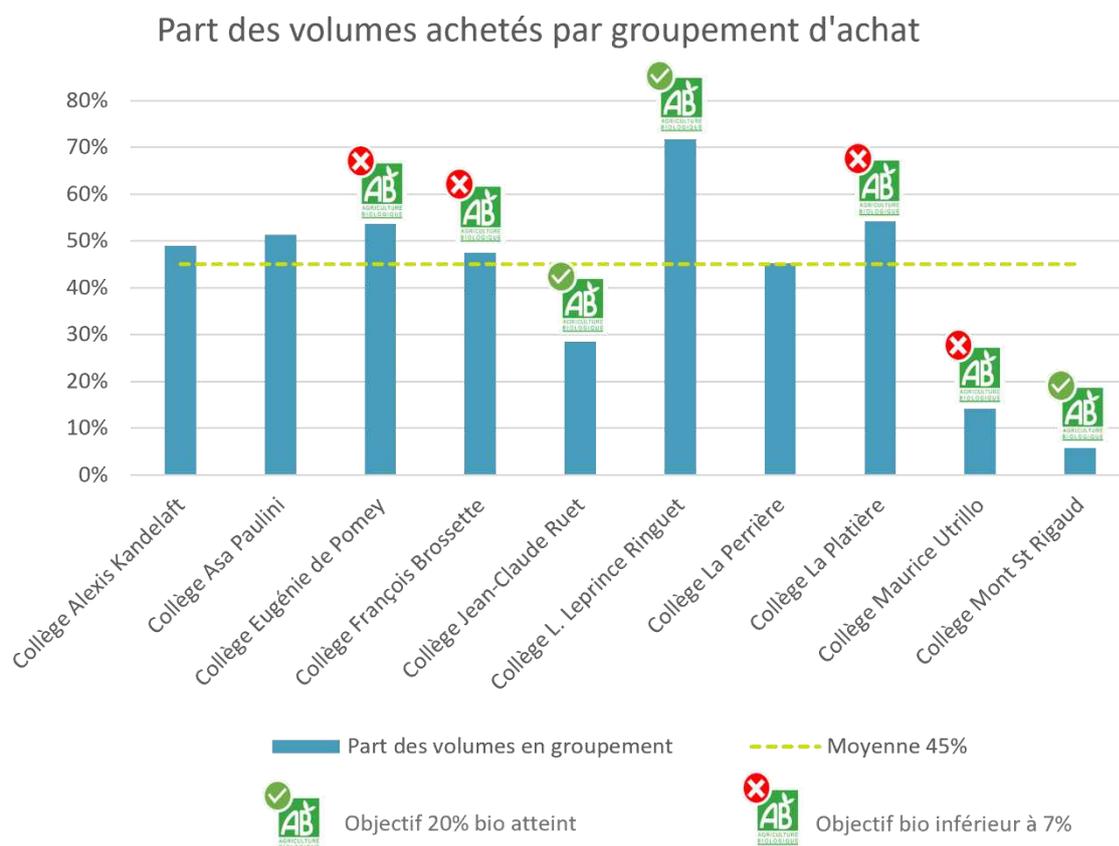


Figure 55 Part des volumes achetés en groupement et indicateur de l'objectif AB - Source CD69 - Statistique pour 10 collèges en gestion directe entre janvier et avril 2022

Les autres labels sont encore très faiblement achetés par les collèges du Rhône. Seul 1 établissement parvient à 7,8% de produits au label reconnu par Egalim hors bio. Tous les autres sont autour de 1% en moyenne.

	% Bio	% EGALIM
Collège	🟡 13,8%	🔴 14,4%
Collège	🟡 11,1%	🔴 12,3%
Collège	🔴 3,2%	🔴 4,3%
Collège	🔴 6,3%	🔴 6,6%
Collège	🟢 28,6%	🟡 30,1%
Collège	🟢 27,4%	🟡 30,4%
Collège	🟡 12,3%	🔴 20,1%
Collège	🔴 6,2%	🔴 6,5%
Collège	🔴 6,7%	🔴 7,1%
Collège	🟢 23,4%	🔴 23,7%
Collège	🟢 24,8%	🟡 26,6%
<b>TOTAL</b>	🟡 <b>16,4%</b>	🔴 <b>18,6%</b>

Figure 80 : Part des volumes (€ HT) en bio et compatibles Egalim par collège –  
Source: CD69, Extraction statistiques janvier à avril 2022

Au final, l'ensemble des collèges publics du Rhône atteint 18,6% des volumes achetés de produits reconnus par la loi Egalim. Soit 37% de l'objectif, principalement grâce aux denrées certifiées bio.

### 6.4.3 LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le département du Rhône a mis en place depuis 2013 une expérimentation de « Salad'bar maîtrisé ». Les élèves se servent eux-mêmes et contrôlent donc la quantité dans leur assiette. Cela permet de les responsabiliser dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, d'après le Département, le gaspillage a été réduit de 150g en système classique à 30g par plateau.<sup>41</sup>

A la rentrée 2022, 13 collèges proposaient ce système.

## 6.5 PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

- Certaines **filières locales biologiques** sont encore trop peu développées sur le territoire. C'est notamment le cas de la **filière viande**, des **ovoproduits** et des **céréales à destination de l'alimentation humaine** (notamment pour le petit épeautre, l'orge ou certaines variétés de blé) (*évoqué par Bio A Pro*).  
La **filière légumineuse** (notamment la lentille) est en cours de structuration (accompagnée par la chambre d'agriculture), mais les quantités en local sont encore insuffisantes pour certains (*cas de Rhône Saône Légume et Bio A Pro*).
- Certains produits transformés ou préconditionnés sont encore peu disponibles sur le territoire. C'est notamment le cas de la charcuterie et des légumes surgelés, qui demandent plusieurs outils de transformation et une logistique spécifique (stockage et transport réfrigéré). (*Soulevé par la centrale d'achat AURA*)
- Tous les acteurs de la restauration collective ne se positionnent pas sur les marchés publics, en raison des **contraintes spécifiques à la commande publique** : peu de flexibilité une fois les menus définis, exigences de la loi EGALIM. (*cas de Alterrenative*).
- Les structures de mutualisation des achats ont pour priorité de proposer **une offre de base permettant de fournir l'ensemble des denrées** recherchées par la restauration collective à un

<sup>41</sup> Restauration scolaire, Département du Rhône, [https://www.rhone.fr/jcms/tl1\\_2002470/fr/restauration-scolaire](https://www.rhone.fr/jcms/tl1_2002470/fr/restauration-scolaire)

**prix accessible.** Elles proposent aussi des produits éligibles à Egalim et font un effort de sourcing local mais sans pour autant en faire un devoir. Les achats en gré-à-gré peuvent ainsi compléter les besoins spécifiques des établissements. (*cas du groupement de la Martinière et de la centrale d'Achat AURA*).

- Seuls les collèges en gestion directe qui ont des **cahiers des charges exigeants en matière de bio et local** passent par les **structures qui se spécialisent** sur la fourniture de ces denrées. Aujourd'hui ces structures travaillent plus avec les collèges de la métropole de Lyon et avec peu de collèges du département du Rhône. (*cas de Bio A Pro et Rhône Saône Légumes*).
- Les structures qui travaillent en direct des producteurs ont toutes soulevés **les nouvelles difficultés de l'approvisionnement liées aux impacts du changement climatique sur la production**. Comme l'avancée des pics de production du aux chaleurs plus précoces et les risques accrus de pertes de produits dû à la sécheresse et à la disponibilité de la ressource en eau. L'adaptation des menus et la souplesse face aux aléas rencontrés par les producteurs sont des questions importantes à intégrer par les gestionnaires et entreprises de la restauration collective
- Les structures qui ont pour principal débouché la restauration collective scolaire pâtissent des **creux de consommation liés aux vacances scolaire**, notamment les vacances d'été qui correspondent au pic de production des produits frais. Elles cherchent donc à se diversifier vers d'autres formes de restauration collective (ex : EPHAD) ou bien commerciale. (*cas de Bio a Pro et Alterrenative*)
- Le contexte particulier de cette année 2022 (guerre en Ukraine et crise de l'énergie) conduit à des flux tendus sur certaines denrées et impacte fortement le budget des collectivités. L'atteinte des objectifs de la loi Egalim, impliquant de payer certains produits plus chers, ne sera surement pas une priorité pour beaucoup d'établissements. La Loi Egalim n'est pas toujours une ligne de conduite pour ceux qui cherchent à proposer des produits locaux et accessibles (*Groupement de la Martinière, Alterrenative*).

Toutes les initiatives locales rencontrées ont fait part de leur intérêt à être impliquées dans la démarche du PAT du département du Rhône. Elles font le constat qu'elles ne travaillent pas assez avec les gestionnaires des collèges et manquent de lien avec les services du conseil départemental. Elles sont donc motivées à l'idée de participer à des ateliers de travail sur la restauration des collèges. Notamment sur le recensement des sources d'approvisionnement des collèges, la formation des gestionnaires et l'identification des manques sur le territoire (productions, moyens logistiques, outils de transformation, de tri, de stockage etc.).

## 6.6 ENJEUX

ATOUTS	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un groupement d'achat fourni</li> <li>• Des outils de suivi mis en place par le département</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des collèges en régie peu impliqués dans le groupement d'achat</li> <li>• Des modalités de gestion nombreux (gestion directe, gestion concédée en plusieurs cahiers des charges)</li> </ul>
OPPORTUNITÉS	MENACES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un territoire avec une production diversifiée, qui permet des approvisionnements de produits locaux</li> <li>• Des opérateurs économiques dynamiques fournissant des produits bio, auprès des sociétés de restauration collective et des collèges en gestion directe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'augmentation des charges pour la collectivité (alimentation, énergie) qui complique l'atteinte des objectifs EGALIM</li> </ul>

### ENJEUX

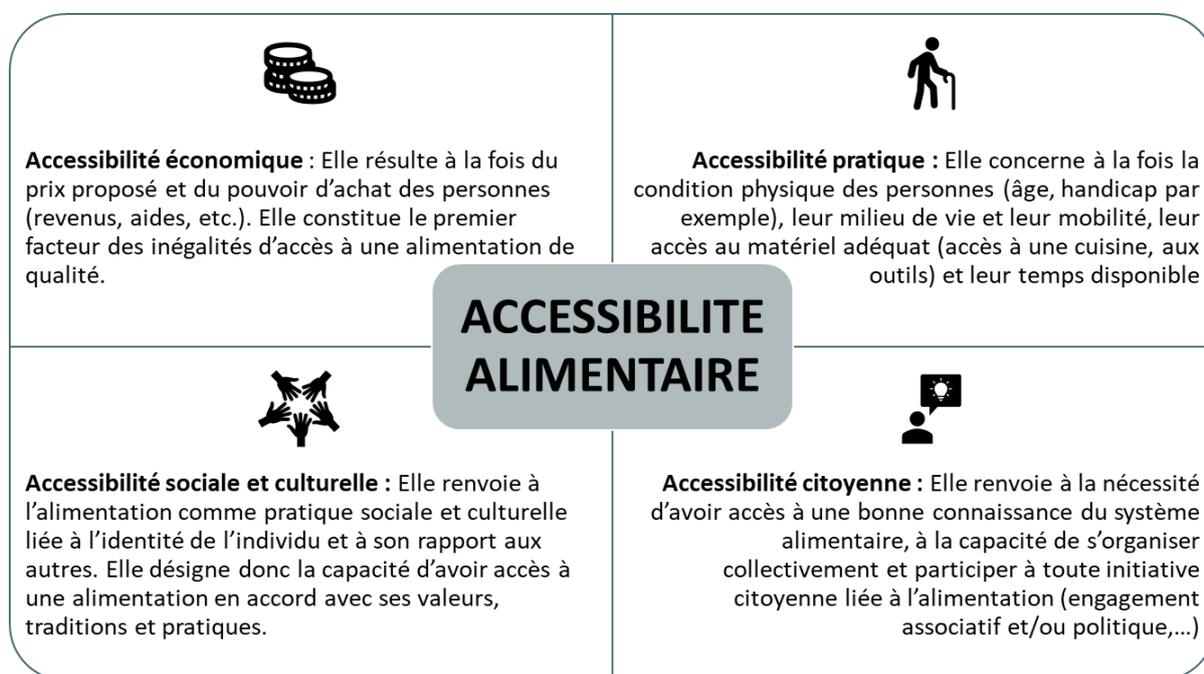
- Le respect des obligations EGALIM par les collèges en gestion directe et par ceux en gestion concédée
- L'implication dans le groupement d'achats
- L'approvisionnement auprès des opérateurs du territoire et la saturation des outils

## 7. NOTE DE SYNTHÈSE 7 : PRECARITE ALIMENTAIRE

### 7.1 INTRODUCTION

On peut définir la précarité alimentaire comme « une 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. » (Le labo de l'ESS). Autrement dit, la lutte contre la précarité alimentaire vise à favoriser l'accès à une alimentation saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale.

L'accessibilité alimentaire peut être appréhendée à travers quatre dimensions :



L'idée de précarité alimentaire est plus complète que celle d'**insécurité alimentaire** puisqu'elle ne se limite pas à la satisfaction en quantité des besoins alimentaires, mais intègre aussi la notion de qualité pour que l'alimentation réponde aux besoins nutritifs de long terme. On peut aussi parler de **vulnérabilités alimentaires** pour faire référence aux facteurs impactant l'accessibilité de certains profils de consommateurs à une alimentation saine et de qualité.

Le Comité National de la Lutte contre la Précarité Alimentaire (Cocolupa) estime que **7 à 8 millions de personnes** sont en situation de précarité alimentaire en 2020, soit 1 Français sur 10. Ce chiffre avait déjà presque doublé entre 2003 et 2018 (Rapport IGAS n°2019-069R), et reste en forte augmentation depuis les 5 dernières années. Au regard de la réalité de la pauvreté en France, avec 9,2 millions de personnes pauvres (INSEE 2019), l'INSEE souligne le rôle capital que jouent désormais les mécanismes de redistribution dans la compensation d'inégalités croissantes, sachant que toutes les personnes en situation de précarité alimentaire n'ont pas eu recours aux dispositifs existants et la progression observée ne devrait pas s'interrompre prochainement. La crise du Covid a parallèlement mis en évidence l'importance du phénomène, il est aujourd'hui au cœur de projets gouvernementaux, comme l'instauration d'un chèque alimentaire ou encore le Cocolupa dont le premier objectif sera de mieux

caractériser et étudier les vulnérabilités alimentaires. Dans un second temps, la crise du Covid a été le berceau de nombreux projets de solidarité alimentaire à l'échelle locale. Aujourd'hui, ces initiatives nécessitent d'être pérennisées pour faire face à une précarité alimentaire installée. L'axe social du PAT prend tout son sens, particulièrement à l'échelle départementale, pour coordonner des actions à l'intersection entre les différentes dimensions de l'alimentation (notamment sociales, nutritionnelles et sanitaires) afin de favoriser un accès juste à une alimentation saine et locale.

## 7.2 LES POPULATIONS FACE A LA PRECARITE

### 7.2.1 UNE DIVERSITÉ DE PROFILS

Les profils de personnes vulnérables face à la précarité alimentaire sont multiples, et tous sont plus ou moins touchés par les freins économiques, pratiques, culturels et citoyens à l'accessibilité. On pense tout d'abord aux personnes en situation de grande précarité financière ou aux personnes âgées, qui sont des profils déjà identifiés comme vulnérables. Par ailleurs, le suivi de l'aide alimentaire de la DREES et l'INSEE en 2021 a mis en évidence l'augmentation de la fréquentation de **nouvelles catégories de populations** auprès des centres de distribution, que sont les femmes, les personnes seules, les familles monoparentales et les travailleurs précaires. Ainsi, si la précarité peut prendre différentes formes, identifier les formes de précarité alimentaire sur un territoire ne peut se faire qu'en caractérisant la précarité économique de la population locale : nous distinguerons d'une part, la précarité monétaire des ménages, qui va influencer sur leur capacité d'accès à l'alimentation et, d'autre part, les catégories de ménages plus vulnérables (d'après D. Paturel<sup>42</sup>).



<sup>42</sup> Diagnostiquer la précarité alimentaire à une échelle locale, in Paturel, Soulard, Vonthron, So What n°10, octobre 2019.

## A. Les travailleurs pauvres et chômeurs

La **précarité financière** est le premier facteur limitant l'accessibilité alimentaire, or plus de 10 % des ménages du Rhône vivent avec moins de 1 000€/mois (UrbaLyon, 2022). Les demandeurs d'emploi sont plus exposés au risque de pauvreté. De même, certains travailleurs perçoivent des revenus ne leur garantissant plus d'éviter la pauvreté. Les personnes, travailleurs ou inactifs, percevant de faibles revenus, sont des profils vulnérables à la précarité alimentaire à cause de leur pouvoir d'achat limité.

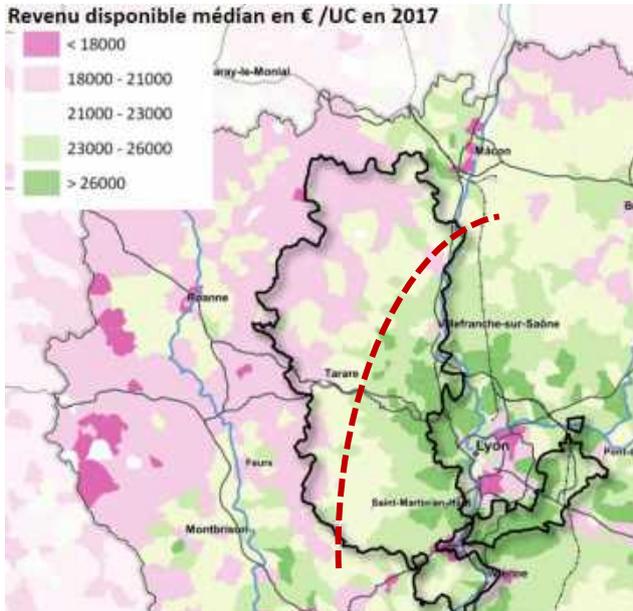


Figure 81 : Revenu disponible médian par unité de consommation - 2017 (source : Schéma des Solidarités du Rhône)

Les écarts de revenus sont élevés au sein du département. Le revenu disponible médian par unité de consommation représente un gradient Sud-Est / Nord-Ouest sur le territoire, diminuant selon l'éloignement à la ville de Lyon. Les ménages à hauts revenus sont concentrés dans les territoires en périphérie proche de l'agglomération lyonnaise. Le niveau de vie est plus faible dans les territoires du nord du Département notamment dans le Haut Beaujolais et la Communauté d'Agglomération de l'Ouest Rhodanien.

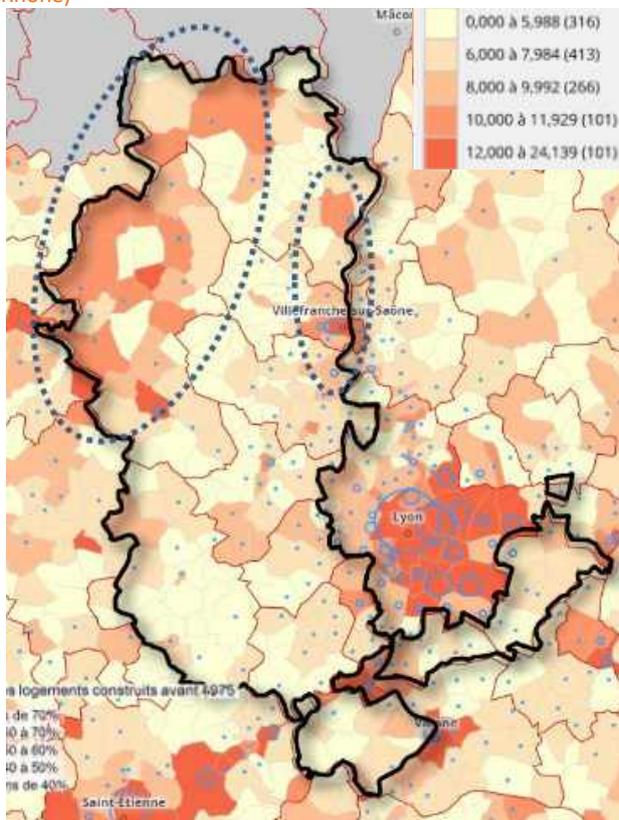
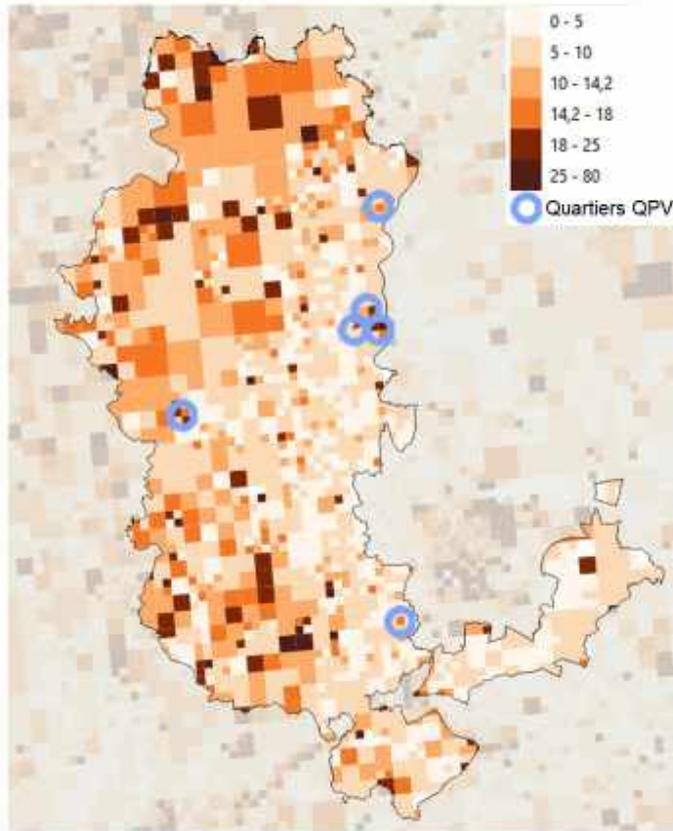


Figure 82 : Taux de chômage de cat.A pour 100 actifs - 2020 (source : Schéma des Solidarités du Rhône)

Fin 2018, le taux de chômage moyen du Rhône est de 5,4% contre 8,4% pour la Métropole. Le taux de chômage est également plus élevé dans le territoire du Haut Beaujolais, notamment chez les jeunes (14,3%). Des poches de précarité importantes, combinant bas revenu et chômage élevé, s'observent à Villefranche-sur-Saône et Tarare, moins à Belleville et Amplepuis.



**14,2% des résidents du Rhône vivent sous le seuil de pauvreté** (le seuil de pauvreté correspond à 60% du revenu médian, c'est-à-dire à 1102 euros/mois), contre 12,7% au niveau régional et 14,6% au niveau national (INSEE – FiLoSofi, 2018). Le territoire est occupé par une part non négligeable de personnes dont le revenu est modeste. La répartition des ménages pauvres est **polarisée**, certains espaces concentrent une forte densité de population pauvre, avec des taux de pauvreté supérieurs à 25%.

6 QPV sont présents sur le territoire, au sein des communes de Belleville-en-Beaujolais, Tarare, Brignais, puis l'ensemble Villefranche-sur-Saône, Gleizé et Limas. Ils recensent une population de 14299 habitants, des taux de pauvreté allant de **31,8% à 51,8%**, et une médiane des revenus disponibles mensuels des ménages par unité de consommation qui ne dépasse pas 1240€/mois (INSEE, 2020). Ces zones se caractérisent donc par une population très défavorisée économiquement, et les QPV permettent

Figure 83 Taux de pauvreté carroyé (INSEE FiLoSoFi 2015) et localisation des six Quartiers Prioritaires de la politique de la ville à la ville d'y concentrer des moyens d'intervention face à leurs difficultés (notamment sur l'éducation, l'emploi, lien social, ou la santé grâce aux Ateliers Santé Ville).

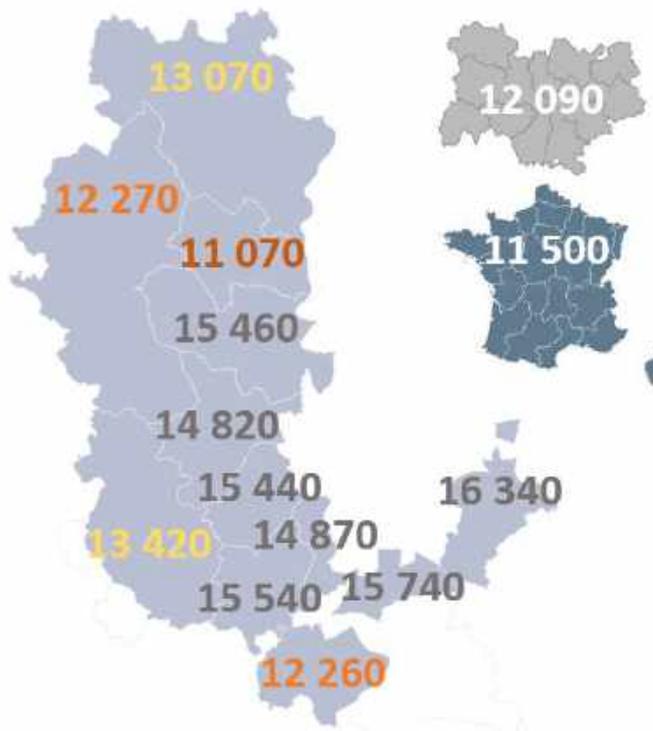
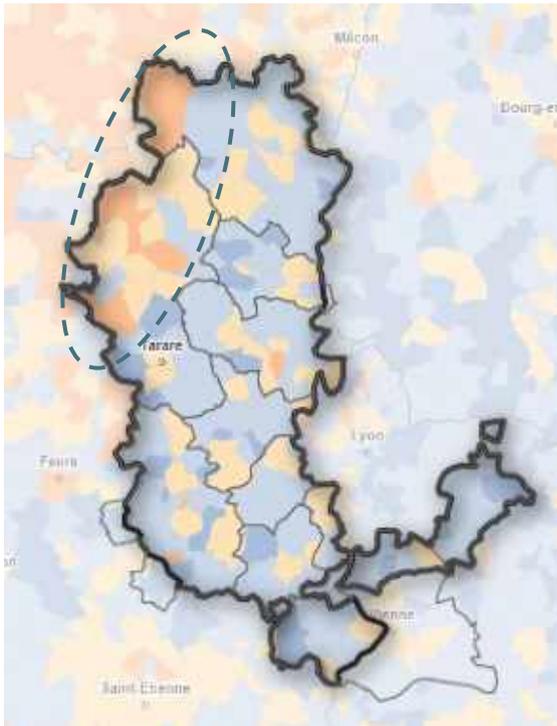


Figure 84 : Premiers déciles du revenu disponible par unité de consommation à l'échelle des EPCI, régionale et métropolitaine (INSEE FiLoSoFi 2018)

Les premiers déciles indiquent le niveau de vie des 10% des ménages ayant les plus faibles revenus sur un territoire. Les intercommunalités voisines de la Métropole présentent une population aux faibles revenus beaucoup moins représentée que sur les autres territoires. Les EPCI présentant une plus forte part de personnes aux faibles revenus sont la CA Villefranche Beaujolais Saône, CA Vienne-Condrieu et CA de l'Ouest Rhodanien ; or les premiers déciles ne sont pas inférieurs aux moyennes nationales. Ainsi, même si le Rhône présente des bassins de précarité conséquente, sa population globale n'est pas plus pauvre qu'ailleurs en France.

## B. Les personnes âgées



Les personnes âgées (plus de 60 ans et retraitées) sont particulièrement touchées par les problématiques d'accessibilité à l'alimentation, de par : leur manque de mobilité, de capacités à cuisiner, ou de difficultés de santé rencontrées.

La lutte contre la dénutrition des personnes âgées **dépendantes** du territoire est liée à l'offre alimentaire des cantines des 79 établissements d'accueil spécialisés pour les personnes âgées, ou des services de portage de repas. En 2015, 5202 personnes âgées étaient bénéficiaires de l'allocation départementale personnalisée d'autonomie (ADPA) à domicile. La sous-alimentation de la personne âgée de plus de 70 ans affecte de 5 à 10 % des personnes vivant à domicile. (Schéma départemental du Rhône, accompagner vers l'autonomie, 2009-2013)

Figure 85 : Part de la population de 60 ans et plus (INSEE 2017)

En 2022, ce sont 24,3% des 460 000 habitants du Rhône qui ont plus de 60 ans. Ce chiffre est amené à augmenter au vu du vieillissement de la population du Département. Selon les projections de populations à l'horizon 2027 réalisées par l'INSEE, entre 2012 et 2027 il est estimé une augmentation de 37% des plus de 60 ans et une augmentation de 51% des plus de 75 ans.

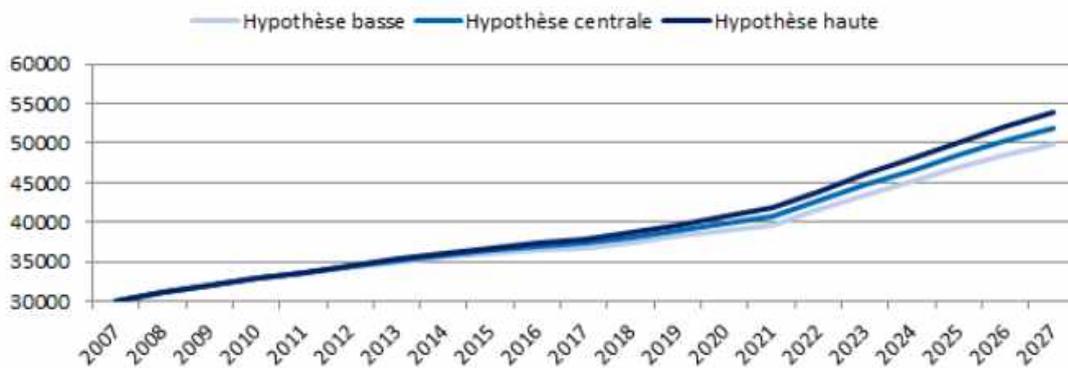


Figure 86 : Population des 75 ans ou plus (projections de populations Insee – modèle Omphale 2010, source : Schéma des Solidarités du Département du Rhône)

### C. Les familles monoparentales

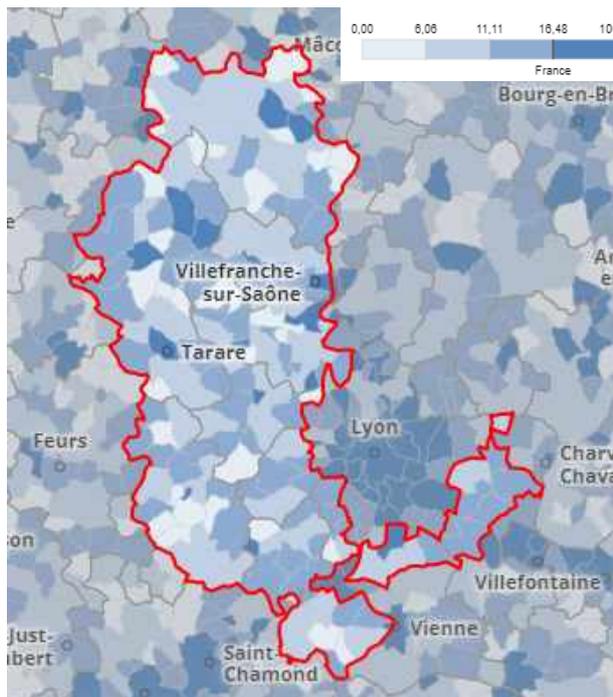


Figure 87 : Part des familles monoparentales (INSEE RP 2018)

L'isolement des ménages est un facteur d'aggravation de la pauvreté, que ce soit chez les personnes âgées ou les jeunes. En l'occurrence, les familles monoparentales sont plus isolées et les revenus d'un parent doivent subvenir à toute la famille.

Sur le département, ce sont 12,33% des ménages qui se composent d'une famille monoparentale, ce qui est inférieur à la moyenne régionale de 14,58%. Les familles monoparentales sont généralement plus représentées sur les **communes plus densément peuplées**.

### D. Les étudiants

En France, 31,3% des étudiants vivent en dessous du seuil de pauvreté (INSEE, 2019), leur faible pouvoir d'achat impacte leurs achats en quantité et qualité.

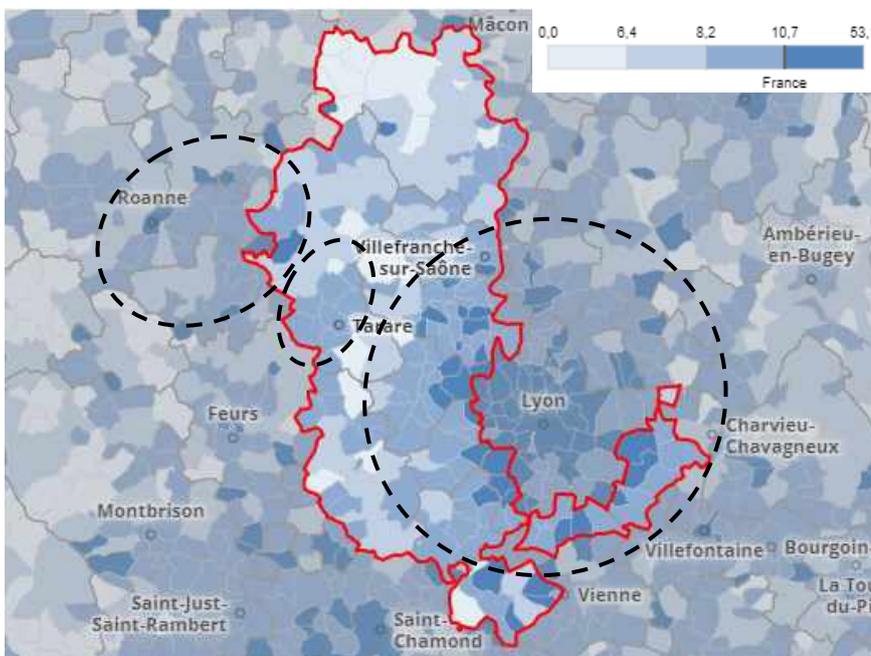


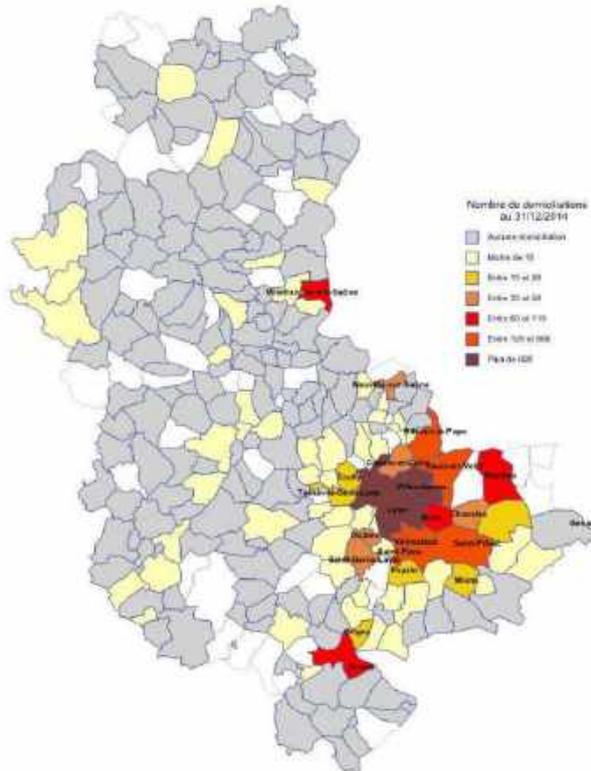
Figure 88 : Part d'élèves, étudiants et stagiaires non-rémunérés de 15 à 64 ans (INSEE RP 2018)

La population d'élèves, étudiants et stagiaires de plus de 15 ans se répartit en majorité autour de l'aire métropolitaine lyonnaise élargie. Cette population est aussi représentée sur les communes environnant Tarare et sur le bassin d'Amplepuis/Roanne.

Pour l'année 2020-2021, 34,7% des étudiants de l'académie de Lyon (Rhône, Ain, Loire) ont perçu une bourse sur critères sociaux du CROUS, soit 48 364 étudiants. Au niveau national, le nombre de boursiers a augmenté de plus de 4% sur l'année 2020-2021.

## E. Les personnes sans domicile stable

Un ensemble de publics en situation de grande précarité est formé par les personnes sans abri, sans domicile, hébergées à l'hôtel ou dans une structure collective (CHRS). Cette situation les prive régulièrement d'accès à une cuisine. Ce sont des profils complexes à caractériser, alors qu'ils sont un public cible à prioriser dans le cadre de la lutte contre la précarité alimentaire.



La domiciliation est un service proposé aux personnes dont la situation ne permet pas de justifier d'une adresse administrative stable (demandeurs d'asile, errance, rupture familiale, personnes itinérantes...). En 2014, 98 % de la domiciliation est assurée au sein de la Métropole, la part du Rhône représente seulement 2 % avec une implication prépondérante des **CCAS de Villefranche-sur-Saône et de Tarare**. Les domiciliations recensées sur le département le sont sur des communes plus densément peuplées.

Figure 89 : Nombre de domiciliations par commune (source : DRJSCS Rhône-Alpes, 2015)

## 7.2.2 LES CONSÉQUENCES DANS L'ASSIETTE ET SUR LA SANTÉ

### F. Précarité financière et impacts sur le panier alimentaire

Les dépenses alimentaires étant un poste de dépenses plus « libre » (non-contraint), les personnes en situation de précarité financière renoncent en priorité à ces dépenses : une alimentation suffisante, équilibrée et saine n'est pas l'option la plus économique. Parfois, au-delà d'un certain seuil, lorsque le budget alimentaire devient minimal pour répondre aux besoins fondamentaux et en termes de quantité, ce n'est plus une dépense à laquelle on peut renoncer. Ce sont 1 Français sur 5 qui déclarent sauter certains repas pour des raisons financières (Ipsos/Secours populaire, Baromètre de la pauvreté 2021).

### 40% DES FRANÇAIS, DONT 64% DES PLUS MODESTES, SE RESTREignent SUR LA QUALITÉ DE LEUR ALIMENTATION POUR DES RAISONS FINANCIÈRES

Question : Vous arrive-t-il de faire les choses suivantes pour des raisons financières ?

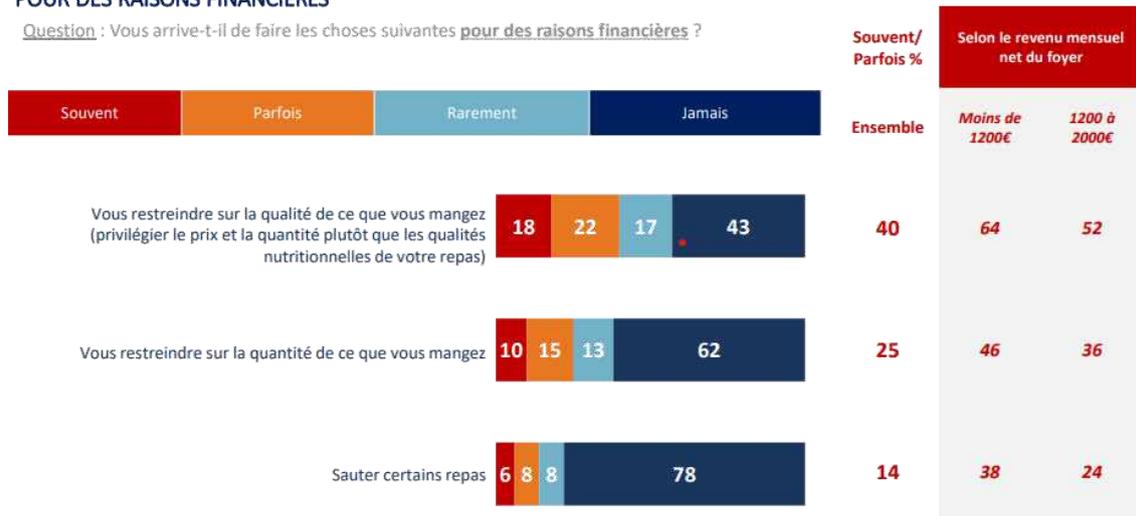


Figure 90 Pratiques alimentaires en fonction du revenu (source : Ipsos/Secours Populaire, Baromètre de la pauvreté 2018)

Dans le détail, des différences sont notables entre les dépenses alimentaires des plus aisés et des plus pauvres. Par exemple, concernant les dépenses en légumes : les plus pauvres dépensent en proportion davantage de leur budget pour l'achat de pommes de terre, chips et autres tubercules, que les plus aisés. Concernant les **légumes frais**, ils y consacrent une part de leur budget à peu près équivalente à celle consacrée par les ménages les plus aisés, mais pour un montant en euros moins élevé que celui qui est dépensé par les plus aisés. Ce sont 35% des foyers sondés mais 61% des plus modestes (revenus mensuels nets du foyer inférieurs à 1 200 euros) qui déclarent se limiter tous les jours en fruits et légumes frais (Ipsos/Secours Populaire, Baromètre de la pauvreté 2020). Autre exemple, concernant les achats de poisson : les plus pauvres consacrent une plus faible part de leur budget que les plus aisés à leur achat. (MRIE, 2011).

L'inflation sur un an atteint en mai 2022 plus de 4% pour les produits alimentaires (IRI). Dans ce contexte inflationniste, la précarité alimentaire est accentuée : les personnes présentant déjà des difficultés d'accès financier à l'alimentation sont les premiers impactés par une baisse de leur pouvoir d'achat, les forçant à arbitrer encore plus leurs achats vers le strict nécessaire voire à se restreindre. La consommation des produits frais traditionnels a reculé en un an de 13% pour tous les ménages, alors que les ménages modestes diminuent de 19% leur consommation de légumes frais (baromètre Inflation de Kantar Division Worldpanel, P4 2022 vs P4 2021, évolution en volumes). Plus récemment, un sondage LSA/Appinio indique qu'en mai 2022, 40% des sondés envisagent tout à fait d'acheter moins de produits chers, comme les fruits et légumes ou la viande, afin de réduire leurs dépenses alimentaires (contre 32 % en janvier).

L'aide alimentaire traditionnelle, vers laquelle peuvent se tourner les personnes en difficulté pour se procurer un panier alimentaire équilibré, a les défauts d'une alimentation économique : trop peu de fruits et légumes frais, insuffisance en vitamines, aliments très énergétiques, comportant beaucoup de sucres et de féculents raffinés (Darmon, Nicole, et al. "Enquête auprès des associations d'aide alimentaire, 2008). Même si les associations sont conscientes de ces enjeux et fournissent des efforts notamment sur l'approvisionnement en fruits et légumes frais, les denrées distribuées en 2020 par la Banque Alimentaire restent déséquilibrées en comparaison aux apports nutritionnels recommandés.



Figure 91 : Part des denrées distribuées en comparaison avec l'idéal recommandé par le PNNS (source : Rapport d'activité du réseau des Banques Alimentaires, 2020)

## G. Enjeux de santé

Les consommations alimentaires sont des facteurs de risque ou de protection de nombreuses maladies chroniques, qui concernent une part de plus en plus importante de la population. L'obésité et le surpoids constituent en effet un facteur de risque majeur pour les maladies cardiovasculaires, le diabète, certains cancers et les incapacités à l'âge adulte. Les impacts de l'alimentation sur la santé se traduisent donc en coûts humains, sanitaires, sociaux, et indirectement économiques, conséquents<sup>43</sup>.

Au niveau national, la prévalence de l'**obésité** est estimée à 17% (Santé Publique France, 2017).

La prévalence de **maladies cardio-vasculaires** dans le Rhône semble limitée par rapport aux moyennes nationales : le taux standardisé d'années potentielles de vie perdues pour maladies cardio-neuro-vasculaires est de 185,83 (pour 100 000) contre 270,92 en France. (Géodes, 2020)

Au niveau national, la prévalence du **diabète** est plus élevée dans les communes les plus défavorisées socioéconomiquement, chez les personnes d'un niveau socio-économique moins favorisé et dans certaines catégories socio-professionnelles. La fréquence du diabète augmente également avec l'âge. La prévalence du diabète traité pharmacologiquement en France est estimée à 5,3% en 2020 (contre 4,6% en 2012), soit plus de 3,5 millions de personnes. (Santé Publique France). Dans le Rhône (y compris métropole), ce taux s'élève à **4,58%** de la population, ce qui est également inférieur au taux régional de 4,86%.

Aujourd'hui, les plus jeunes sont aussi sujets aux situations de surpoids et obésité, dues à leurs pratiques alimentaires et leur sédentarité, elles-mêmes corrélées à la situation socio-économique et culturelle de leur environnement. Les enfants et adolescents des milieux les plus défavorisés présentent une qualité nutritionnelle de l'alimentation plus faible (25% d'entre eux ont une alimentation satisfaisante sur le plan nutritionnel, contre 40% dans les milieux les plus favorisés) et une moindre diversité alimentaire. Par conséquent, on déclare **22% de risque d'obésité** chez les plus défavorisés contre 6% chez les plus riches en France. Par ailleurs, le niveau d'études des parents apparaît comme un facteur déterminant de la qualité de l'alimentation : à revenu équivalent, la qualité nutritionnelle augmente avec le niveau d'études des parents. (ANSES –INCA3 (2014-2015)).

<sup>43</sup> Verdot C, Torres M, Salanave B, Deschamps V. Corpulence des enfants et des adultes en France métropolitaine en 2015. Résultats de l'étude Esteban et évolution depuis 2006. Bull Epidemiol Hebd. 2017;(13):234-41. [http://invs.santepubliquefrance.fr/beh/2017/13/2017\\_13\\_1.html](http://invs.santepubliquefrance.fr/beh/2017/13/2017_13_1.html)

La proportion d'**enfants obèses** a quasiment doublé durant la crise sanitaire (entre 2018 et 2021) : elle est passée de 2,8% à 4,6%. Le taux d'enfants en surpoids était de 8,6% et atteint 11,2%<sup>44</sup>. Ces évolutions sont le signe des impacts de la crise sanitaire : à la fois un manque d'activités, mais aussi un manque de diversité alimentaire, pour les enfants dont la cuisine proposée à la maison n'est pas équilibrée. La restauration scolaire, lorsqu'elle propose des repas équilibrés à un prix accessible, joue un rôle majeur face à cet enjeu.

L'alimentation est un des premiers vecteurs de prévention santé. L'enjeu de maintenir ou rendre accessible une alimentation plus saine pour tous apparaît donc central à l'aune de ses implications sur la santé de la population. Les actions de sensibilisation et d'éducation à la nutrition auprès de personnes dont l'environnement défavorise les bonnes pratiques sont alors importantes. Aussi, des problématiques d'**accès aux soins** peuvent impacter l'alimentation : une population ayant des problèmes de santé bucco-dentaire non-traités voit son régime alimentaire impacté.

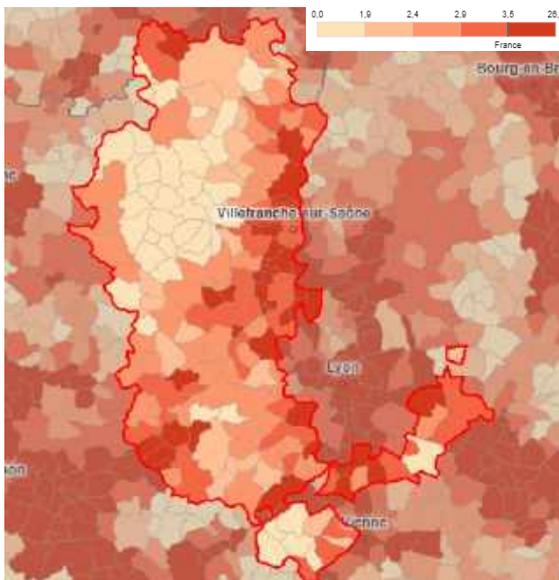


Figure 92 Accessibilité potentielle localisée aux médecins généralistes de moins de 65 ans (en consultations/an/habitant) (source : SNIIR-AM, 2018)

Un indicateur d'accessibilité potentielle localisée (APL) permet de mesurer l'adéquation entre l'offre et la demande médicale à l'échelle communale (proximité et disponibilité de l'offre, âge de la population – d'après la DREES et l'IRDES). **L'accessibilité aux médecins** généralistes est relativement faible sur le département (moyenne de 3,1 consultations/an contre 3,5 en AURA et en France). Les communes les plus affectées appartiennent à la COR et à la partie Ouest de la CAVC, l'enjeu d'accessibilité médicale y est donc prégnant. Particulièrement, la moyenne est de 2,1 consultations/an à l'échelle de la COR, c'est donc un territoire « sous-dense » en médecins généralistes (moyenne inférieure au seuil de 2,5 consultations/an), ce qui est une caractéristique des **déserts médicaux**.<sup>45</sup>

Le programme national nutrition-santé (PNNS) 2019-2023, pour la mise en œuvre de son cinquième objectif « Mieux manger en situation de précarité alimentaire », renvoie à la fois à la stratégie pauvreté et au conventionnement avec les collectivités territoriales (contrats locaux de santé et contrats de ville). Les collectivités territoriales peuvent donc contribuer à ces facteurs santé en investissant deux stratégies locales de santé publique :

<sup>44</sup> Baranne ML, Azcona B, Goyenne P, Moutereau A, Buresi I. Impact de la crise sanitaire due au SARS-CoV-2 sur le statut staturo-pondéral des enfants de quatre ans : comparaison des données des bilans de santé en école maternelle du Val-de-Marne, de 2018 à 2021. Bull Epidemiol Hebd. 2022;(8):154-60. [http://beh.santepubliquefrance.fr/beh/2022/8/2022\\_8\\_1.html](http://beh.santepubliquefrance.fr/beh/2022/8/2022_8_1.html)

<sup>45</sup> Noémie Vergier et Hélène Chaput (DREES), en collaboration avec Ingrid Lefebvre-Hoang (DREES), 2017, « Déserts médicaux : comment les définir ? Comment les mesurer ? », Les Dossiers de la Drees n° 17, Mai.

+ les collectivités peuvent conclure des **Contrats Locaux de Santé (CLS)** avec l'Agence Régionale de Santé, afin de coordonner leurs actions notamment sur la promotion de la santé. Sur le département, l'ARS a signé 5 contrats locaux de santé, chacun avec une commune appartenant à la Métropole de Lyon. Un nouveau CLS est en cours d'élaboration par la **COR**, qui mène en 2022 un diagnostic de l'accès aux soins sur son territoire.

+ les **Ateliers Santé Ville (ASV)** constituent une démarche partenariale à la croisée des politiques de la ville et des politiques de santé sur un territoire. Son objectif est de faciliter la mobilisation et coordination des politiques de santé spécifiquement sur les QPV. Ils peuvent être portés par une commune ou une EPCI. Deux ASV sont actuellement à l'œuvre sur le territoire, à Tarare et sur la CA de Villefranche-sur-Saône, afin de réduire les inégalités sociales et territoriales de santé.

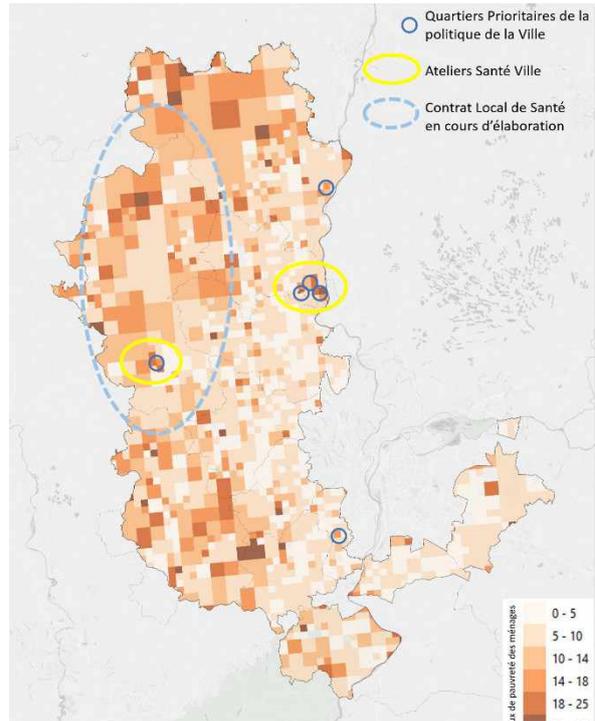


Figure 93 : Localisation des démarches santé sur le territoire

Une seconde action proposée dans le PNNS pour la lutte contre la précarité alimentaire est d' « intégrer la question de l'accès à l'alimentation dans les **schémas départementaux d'accessibilité des services** au public », tels que les Maisons du Rhône.

## 7.3 L'ACCES A L'OFFRE ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE

### 7.3.1 ACCESSIBILITÉ PHYSIQUE À L'OFFRE ALIMENTAIRE

- **ELEMENTS DE CONNAISSANCE**

L'accessibilité physique aux lieux d'achat se définit par la capacité du consommateur à se déplacer ou non, la distance qu'il doit parcourir jusqu'au point de vente, le mode de transport, le temps de trajet associé à ce déplacement, et l'adéquation entre l'offre alimentaire d'un point de vente et les besoins du consommateur. Les problématiques d'accès à l'offre alimentaire sont donc **plus fortes en zone rurale**, où la présence de commerces alimentaires est moins dense et les moyens de déplacement plus limités.

- **La mobilité des habitants**

Généralement, plus un territoire comporte des zones urbaines, plus le taux d'équipement en voiture est faible. Dans le Rhône, la répartition par EPCI du **taux d'équipement automobile** des ménages suit la répartition du niveau de vie médian. Les intercommunalités voisines de la métropole, plus aisées, ont des taux de motorisation supérieurs à 90%. La COR et la CAVBS ont des taux de motorisation plus faibles, avoisinant les 85% de la moyenne régionale.

Les ménages des communes rurales du territoire sont nécessairement plus motorisés. Au sein des communes les plus peuplées et accueillant des populations précaires, un faible taux de motorisation indique tout de même une limitation dans les déplacements et un accès plus difficile à une diversité de commerces alimentaires. Par exemple, Tarare est la commune comportant le plus faible taux de motorisation, soit 76,5%.

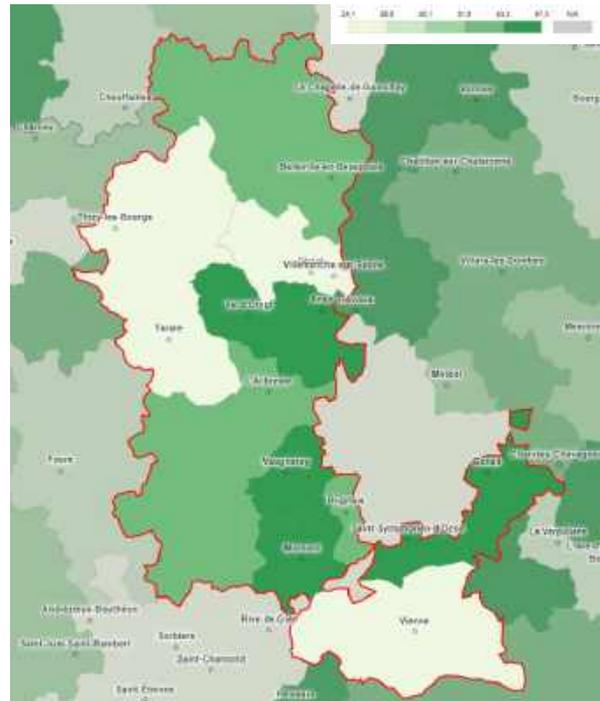


Figure 94 : Part des ménages disposant au moins d'une voiture (INSEE 2018)

**5000 personnes bénéficient d'une aide à domicile** sur le Département. Ces personnes en perte d'autonomie représentent une part de la population pour qui faire ses courses alimentaires mais aussi cuisiner est un réel défi, d'où une difficulté à maintenir une alimentation bonne pour la santé et source de plaisir.

Il existe de réels enjeux sur le **portage des repas**, qui sont de plus en plus importants au vu du vieillissement de la population. Ces repas doivent attester d'une certaine qualité du point de vue des apports nutritionnels et du goût, tout en étant compatibles avec une logistique complexe, notamment pour que les repas arrivent chauds aux bénéficiaires. Les repas livrés correspondent peu souvent aux attentes des personnes, car ils n'offrent pas de choix en matière de menu et se prennent seuls.

Aussi, les personnes présentant des difficultés de mobilité sont d'autant plus affectées par un problème alimentaire lorsqu'elles sont **isolées**. Autrement, un soutien social permet à la fois de faciliter les déplacements ou l'approvisionnement, et de maintenir la convivialité des repas.

- **L'équipement en commerces alimentaires**

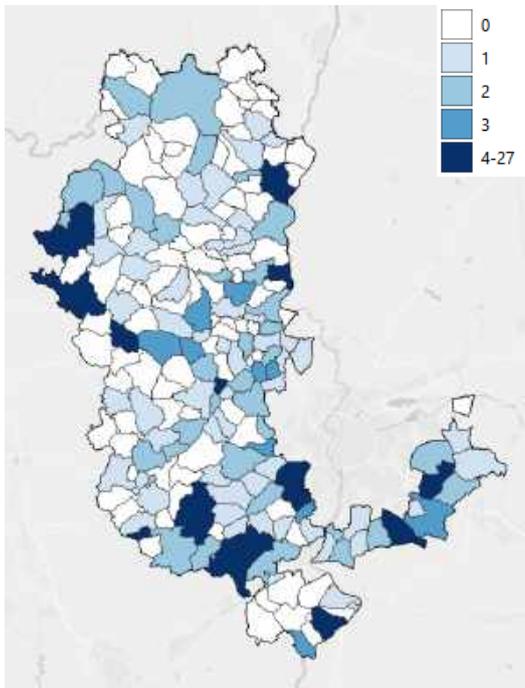


Figure 95 : Nombre de commerces alimentaires par communes (hypermarchés, supermarchés, épiceries, supérettes) (BPE INSEE)

Les commerces alimentaires se concentrent dans les communes les plus peuplées, où la population précaire est aussi représentée. Les communes sans offre alimentaire complète (c'est-à-dire sans magasins non spécialisés) sont nombreuses dans les zones rurales du département. Le Nord du territoire, malgré une plus faible densité de population, présente des taux d'équipement en commerces alimentaires par communes similaire au reste du département, grâce à la présence de commerces de proximité. Les distances moyennes aux commerces alimentaires relevées sur le département sont égales aux moyennes nationales (CRATER d'après BPE 2020), le territoire est donc normalement doté en commerces alimentaires.

Les épiceries et supérettes permettent un maillage plus fin du territoire et répondent aux enjeux d'accessibilité pratique à une offre alimentaire. L'offre alimentaire de proximité reste limitée du point de vue de la diversité de produits et de prix, ne permettant pas de combler les besoins alimentaires en termes de préférences et de qualité pour toute une population. Les GMS sont un moyen de distribution à investir afin de faciliter un accès pour tous aux produits locaux.

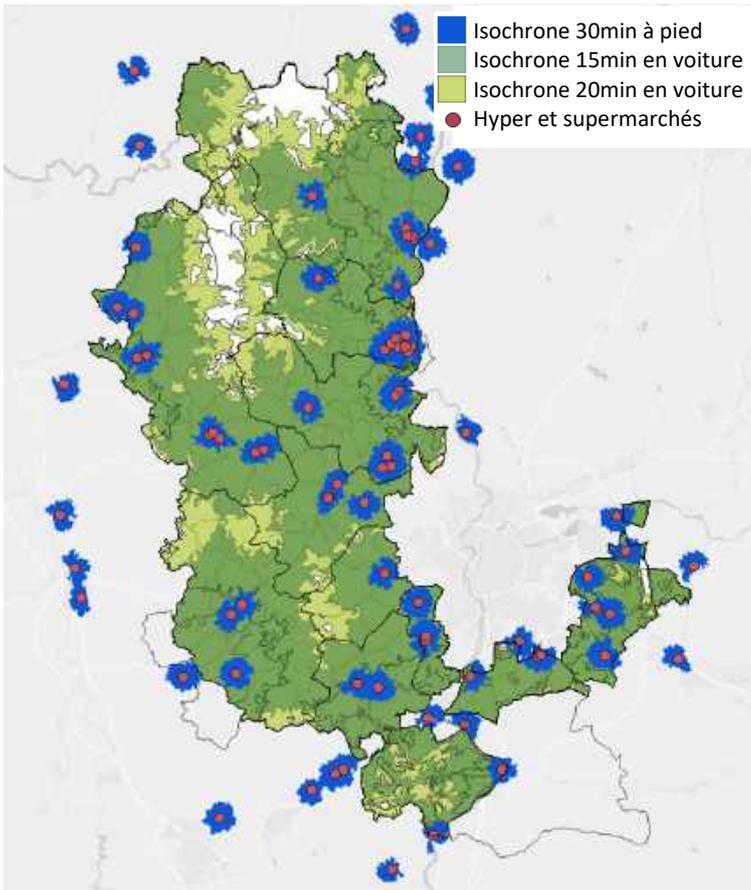


Figure 96 : Localisation des GMS et isochrones de différents temps de trajet

Pour disposer d'une offre alimentaire complète et à une large gamme de prix, les supermarchés et hypermarchés sont le moyen de distribution le plus utilisé. Des zones blanches sont identifiées, en l'occurrence des communes pour lesquelles les habitants doivent se déplacer plus de 15 minutes en voiture pour se rendre à la GMS la plus proche. Parmi les communes identifiées, certaines accueillent plus de 1000 habitants, comme Thurins, Echalas ou Deux-Grosnes. Les habitants de ces communes ont donc un accès potentiellement plus difficile à une offre complète de produits alimentaires, d'autant plus s'ils sont en perte de mobilité ou non véhiculés. Leur temps de trajet étant nécessairement conséquent, se procurer toutes les denrées nécessaires à un régime équilibré demande plus d'investissements à ces habitants qu'à ceux dont l'accès aux GMS est facilité.

## • CHIFFRES CLES

Sur le territoire du Rhône, 24 % de la population est théoriquement dépendante de la voiture pour ses achats alimentaires, c'est-à-dire habitant à plus de 2km à vol d'oiseau de 3 commerces alimentaires de type différent (pour 24% en moyenne en France). (CRATER d'après BPE 2020)

La distance moyenne des ménages du Rhône à un commerce alimentaire généraliste est de 0,9km. (CRATER d'après BPE 2020)

## • INITIATIVES LOCALES

### › Épiceries ambulantes

Des dispositifs itinérants permettent « d'aller vers » les personnes vivant dans des zones blanches, mal couvertes par les commerces alimentaires ou le réseau d'aide alimentaire. En plus de cibler les personnes isolées, ces épiceries peuvent être solidaires et s'adresser aux plus pauvres. Les Restos du Cœur ont notamment développé des centres itinérants afin de proposer une aide alimentaire dans certains départements à dominante rurale. Dans le Rhône, un tel centre permet de proposer une distribution alimentaire dans les communes de Cours, Thizy et Amplepuis.

### › Portages de repas

Des actions de portages de repas à domicile pour les personnes en défaut de mobilité, majoritairement des seniors, sont organisées soit par des CCAS, des associations ou des sociétés de services. En l'occurrence, on peut citer les organisations suivantes sur le département (d'après l'UDCCAS69, recensement non exhaustif) :

Structure	Territoire	Nombre de repas	Organisation
CCAS de Vaugneray	Vaugneray	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1 bénévole chargé de la régie</li> <li>✓ Équipe bénévole pour le portage</li> <li>✓ Préparation des repas par la clinique de l'Ouest Lyonnais (Vaugneray)</li> </ul>
CCAS de Chaponost	Chaponost	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Distribution par l'employé du CCAS et 1 bénévole</li> <li>✓ Préparation des repas par la cuisine centrale de Chaponost</li> <li>✓ Facturation différenciée selon les revenus (5,20€ à 9,10€ par repas)</li> </ul>
CCAS de Genas	Genas	45/jour	-
Réseau ADMR	Val d'Oingt	30-40/jour	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Préparation des repas par l'EHPAD J. Borel (Bois d'Oingt)</li> </ul>
Association La Résidence Dubure	Villefranche sur Saône	-	-
Association Entraide Muroise	Saint Bonnet de Mure	20/jour	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Équipe bénévole</li> </ul>
Association AISPA	Marennas Communay	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Préparation dans une cuisine centrale</li> </ul>
Association AMAD du Pays Mornantais	COPAMO	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Véhicules mis à disposition par la COPAMO</li> <li>✓ Préparation des repas par l'EHPAD de Mornant et par la cuisine centrale de Soucieu-en-Jarrest</li> </ul>
Pas de portages de repas recensés	CCAS de Vindry-sur-Turdine CCVG		

### 7.3.2 L'AIDE ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE

- **ELEMENTS DE CONNAISSANCE**

L'aide alimentaire est définie comme « la fourniture de denrées alimentaires aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale, assortie de la proposition d'un accompagnement » (par l'article L. 266-2 du code CASF). Les structures habilitées à l'aide alimentaire sont très diversifiées, et peuvent s'organiser à différentes échelles. Elles reçoivent des denrées sous forme de dons ou en achètent par leurs propres moyens, selon le budget qui leur est alloué. Également, la main d'œuvre des structures d'aide alimentaire repose sur une importante part de travail bénévole. L'imprévisibilité des dons complexifie le travail associatif, notamment depuis l'augmentation des dons des grandes surfaces du fait des obligations instaurées par la loi Garot en 2016 pour réduire le gaspillage.

Les CCAS représentent en moyenne un tiers des structures de distributions d'aide alimentaire. Les CCAS et CIAS sont des établissements publics administratifs, présidés par le maire ou président de l'intercommunalité, présents à minima sur les communes de plus de 1500 habitants. Ils jouent un rôle majeur en matière d'information, d'orientation et d'accès aux droits fondamentaux ; et l'aide alimentaire n'est qu'une de leur compétence facultative. En moyenne, 65% des CC(I)AS soutiennent une association d'aide alimentaire et 50% pratiquent une distribution directe (dont 10% via une épicerie sociale).

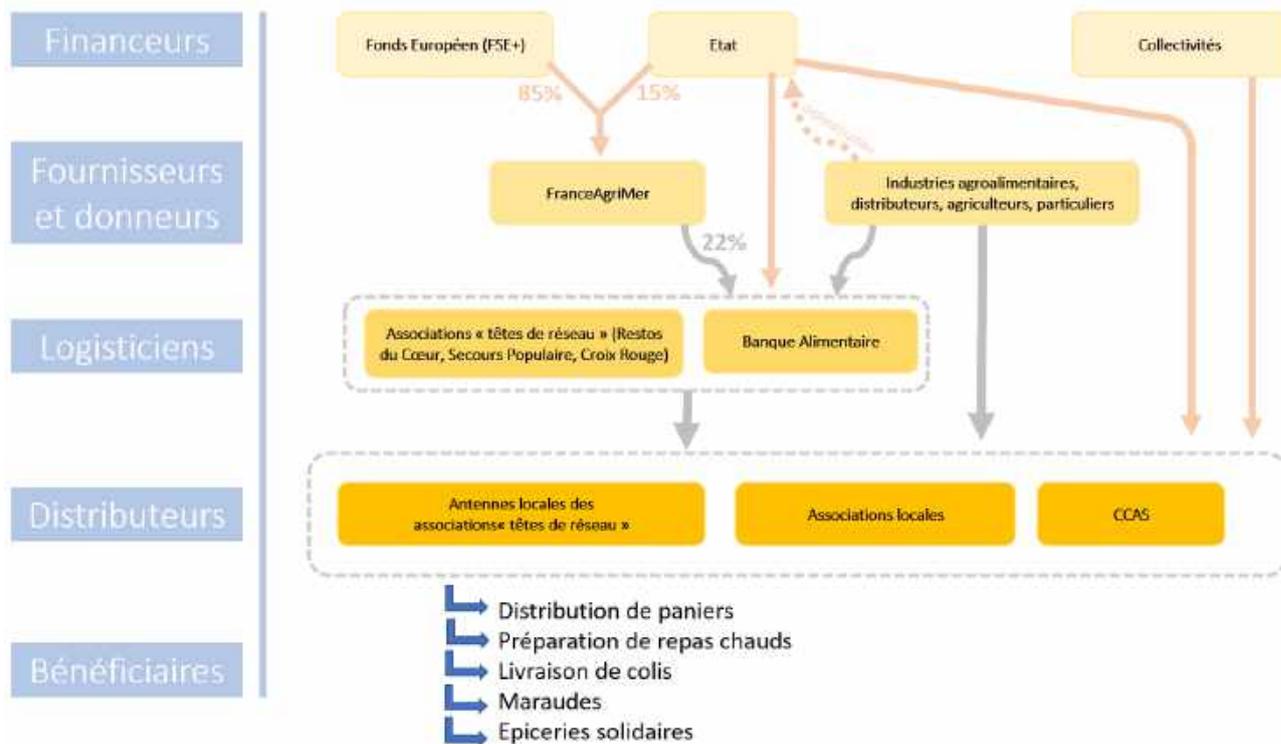
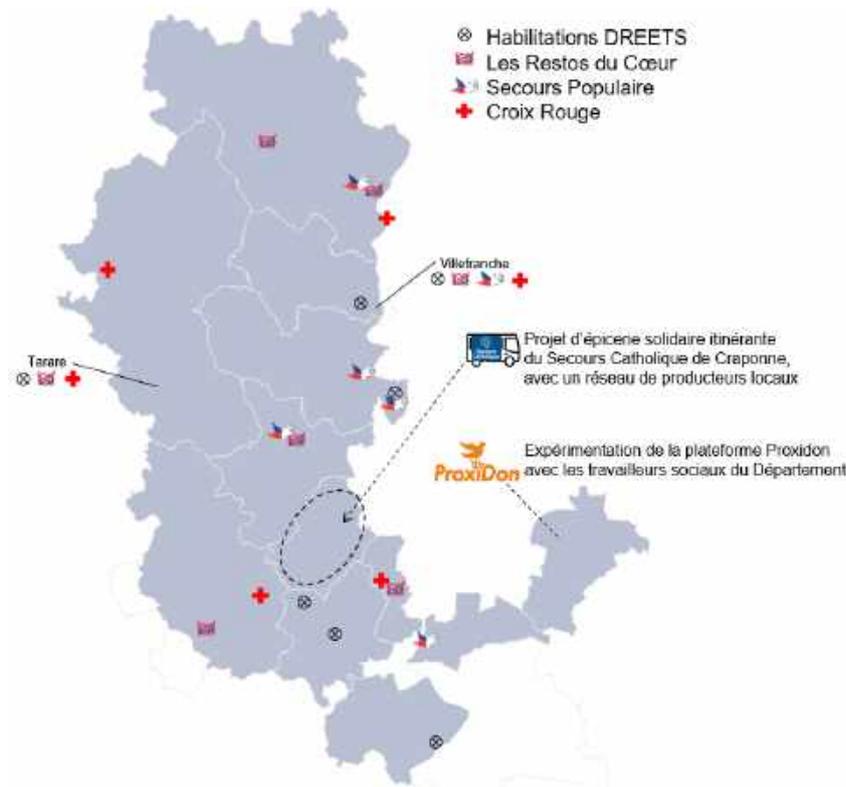


Figure 97 : Fonctionnement de l'aide alimentaire (hors aides financières) (d'après le rapport IGAS n°2019-069R)



Au-delà des antennes locales d'associations nationales d'aide alimentaire, certaines associations indépendantes sont habilitées à l'aide alimentaire au niveau régional par la DREETS. Elles sont au nombre de 7 sur le périmètre du Rhône et 77 au sein de la Métropole. À noter que le Système d'Information de l'Aide Alimentaire de la DREETS AURA a mené une enquête au cours de l'année 2022 auprès de ces associations habilitées, dont la synthèse sera publiée prochainement.

Figure 98 : Localisation des points de distribution alimentaire des associations

## • LES LIMITES À LA REPONSE PAR L'AIDE ALIMENTAIRE

La première problématique est celle de la **qualité** des denrées distribuées, qui pose la question de justice sociale. Le rapport IGAS n°2019-069R pointe les dysfonctionnements de l'aide alimentaire à l'échelle nationale, liés aux fonds européens mobilisés, à une valeur faciale basse des denrées, à une qualité limitée ou à des contrôles sanitaires discutés. L'équilibre nutritionnel des denrées issues du FEAD ou des collectes n'est pas assuré. Une enquête menée par la Fédération des Centres Sociaux du Rhône sur leurs pratiques d'achats alimentaires a mis en évidence que les achats étaient généralement assurés par les animateurs des centres et réalisés en supermarchés. Alors, les habitudes alimentaires des salariés eux-mêmes constituent un frein à l'intégration des produits locaux et biologiques dans leurs achats, en plus du budget. De façon générale, ces acteurs de l'aide sociale sont souvent éloignés des producteurs locaux et manquent de connaissance du système agricole. La coordination entre acteurs de l'aide alimentaire est aussi un axe à développer : ils sont parfois isolés et ne mènent pas d'actions communes avec d'autres structures.

Aussi, les distributions alimentaires constituent une solution d'urgence, en réponse aux besoins des personnes en situation de précarité financière et/ou ne disposant pas d'une cuisine. La distribution alimentaire est nécessaire pour aider rapidement les personnes concernées, mais son action n'est pas suffisante sur le long terme. Elle n'agit pas sur l'**autonomisation** des bénéficiaires ni sur les causes pour lesquelles ils sont vulnérables. Elle devrait s'adresser à un public en situation de précarité exceptionnelle, et non pas devenir une norme, c'est pourquoi elle est à doubler d'actions sociales plus larges. L'aide alimentaire permet de répondre à une partie des besoins physiologiques, mais n'apporte généralement pas de réponse aux autres besoins alimentaires : besoins affectifs et relationnels (convivialité, s'inviter), besoins spirituels (types de consommation, rituels) ou besoins culturels (identité, appartenance à un groupe, convictions).

Enfin, une part non négligeable des personnes qui auraient besoin de recourir à un dispositif d'aide alimentaire ne le font pas, par manque de connaissances ou par sentiments de honte et perte de dignité. Cette problématique du **non-recours** n'est pas quantifiable aujourd'hui.

• **CHIFFRES CLES**

En 2020, selon le Ministre de la Santé et des Solidarités, ce sont désormais 8 millions de personnes qui dépendent de l'aide alimentaire, soit 12% de la population française. Ce chiffre augmente rapidement ces dernières années, il était de 5,5 millions en 2019 (Rapport IGAS n°2019-069R).

Depuis 10 ans, le public de l'aide alimentaire a été presque multiplié par deux. (ANSA)

Les résultats du dispositif de suivi de l'aide alimentaire par la DREES et l'INSEE montrent que le volume des denrées alimentaires distribuées a augmenté de 10,6% en 2020 par rapport à 2019.

Le recours à l'aide alimentaire représente une économie de 92 € par mois en moyenne d'après les bénéficiaires. (FFBA/CSA, 2020).

La Banque alimentaire du **Rhône** c'est : 5 700 tonnes de denrées collectées en 2020, soit l'équivalent de **11 millions de repas** ; et 135 associations partenaires.

D'après le rapport stratégique 2020 des Banques Alimentaires au niveau national : 67% des denrées collectées sont sauvées du gaspillage alimentaire.

• **INITIATIVES LOCALES**

Exemple d'initiative locale : Expérimentation de la plateforme Proxidon avec la Banque Alimentaire

<b>Objectif</b> : Faciliter les dons entre structures locales et permettre une distribution d'aide alimentaire au plus près des bénéficiaires	<b>Public visé</b> : Publics précaires et à mobilité réduite <b>Périmètre</b> : Commune de Genas
<p>➔ L'application Proxidon :</p> <p>Qui peut être donateur ? Commerçants, restaurateurs, petits magasins, agriculteurs, AMAPs.</p> <p>Pour quels destinataires ? Toutes les associations habilitées à l'aide alimentaire.</p> <p>Quelques partenaires locaux : Crous de Lyon, Ville de Lyon, sociétés bancaires.</p> <p>Principe : Le site ProxiDon met en relation directe des donateurs de surplus ou invendus consommables avec des structures locales de l'aide alimentaire. Cette action se positionne en complément des missions de la Banque Alimentaire, sur des collectes de denrées en plus faible quantité et à proximité. Pour des dons de plus grands volumes, c'est le portail numérique <b>ClickDon</b> qui permet aux industries agroalimentaires, aux agriculteurs et à leurs organisations, aux grossistes et plateformes de la grande distribution de donner leurs produits en un clic, récupérés par une Banque Alimentaire. Proxidon n'implique donc pas directement la Banque Alimentaire : il permet des <b>échanges locaux</b>, pour répondre aux besoins des structures d'aide alimentaire, qui assurent elles-mêmes la logistique de ces dons, proposés ponctuellement ou régulièrement par le biais d'une annonce.</p> <p><b>1%</b> des échanges alimentaires gérés par la Banque Alimentaire du Rhône ont eu lieu via Proxidon en 2020.</p> <p>➔ L'expérimentation, en lien avec le Département du Rhône, autour de la commune de Genas :</p> <p>La Direction Territoriale des Solidarités Sud-Est du Département, travaille en 2022 avec la commune de Genas pour inciter les acteurs locaux à utiliser l'application ProxiDon. Le projet a émergé suite au constat d'un déficit de points de distribution d'aide alimentaire sur le territoire, forçant les personnes dans le besoin à utiliser des bons alimentaires ou à se déplacer à plus de 10km de leur domicile. Les travailleurs sociaux du Département se chargent de démarcher d'éventuels donateurs à proximité d'une commune accueillant des personnes précaires mais n'étant pas dotée d'une structure de distribution alimentaire, puis prennent en charge la distribution auprès des bénéficiaires identifiés. Les porteurs de projet aimeraient mobiliser des producteurs locaux, à l'heure actuelle aucun agriculteur ne fait encore partie de cette initiative.</p>	



Exemple d'initiative locale : Groupement des Épiceries Sociales et Solidaires GESRA

**Objectif :** Améliorer la qualité des denrées des épiceries sociales et solidaires, notamment par une mutualisation des achats et de la logistique

**Public visé :** Publics financièrement précaires

**Périmètre :** Région AURA

Le GESRA (Groupement des épiceries sociales et solidaires en Auvergne-Rhône-Alpes), est une association créée en 2004 et regroupant aujourd'hui 49 épiceries. Elle compte une quinzaine d'épiceries adhérentes sur les communes de la métropole de Lyon. Concernant le département, seule l'épicerie sociale de Tarare « Epi'Autre » appartient à ce collectif.



Le GESRA a pour objectifs de représenter les épiceries adhérentes, animer un réseau et accompagner le développement de nouvelles épiceries sociales. Ils assurent également des missions d'approvisionnement dans une logique de **mutualisation des achats** depuis 2012. Depuis 2018, le GESRA s'est doté d'une **plateforme logistique**, et développe des partenariats pour l'approvisionnement en produits de qualité (bio, équitable, locaux et vrac) à bas coût, leur permettant de proposer **80% de produits sous un label** de qualité.

La notion de justice alimentaire et du droit à une alimentation de qualité pour tous est au cœur des engagements du GESRA. Cet axe de travail a permis l'élaboration d'un « Guide de l'approvisionnement en fruits et légumes » à disposition des épiceries sociales et solidaires adhérentes. Ce guide a pour vocation d'accompagner les épiceries qui souhaitent développer un approvisionnement en frais local et en circuit court adapté à leurs spécificités. Cette volonté les a notamment associées au projet de recherche-action BABBETTE « Accès à une alimentation de qualité pour tous » porté par l'ISARA entre 2018 et 2021. Également, un partenariat avec le fonds de dotation Biocoop permet un parrainage de certaines épiceries solidaires et des facilités d'échanges de produits Bio. Pendant la crise du Covid, le GESRA s'était approvisionné auprès de producteurs de fruits et légumes locaux, mis en relation grâce à la Chambre Départementale d'Agriculture.

## 7.4 LES STRATÉGIES DE LUTTE FACE À LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

Au-delà de l'aide alimentaire ou des initiatives favorisant l'accessibilité physique présentées ci-dessus, les stratégies de lutte contre la précarité alimentaire peuvent prendre d'autres formes : des aides financières ciblées sur l'alimentation, des initiatives de groupements citoyens, des actions de sensibilisation... catégorisées selon 3 modalités d'actions :



### 7.4.1 AGIR SUR LE BUDGET

Plusieurs stratégies permettent d'augmenter le budget des ménages dédié à leurs achats alimentaires, avec pour objectif d'augmenter la part des produits de qualité dans leur panier.

- **Bons alimentaires / Tickets services / Chèques d'accompagnement personnalisé**

Initiative locale existante dans différentes structures d'aide sociale

<p><b>Objectif :</b> Augmenter le pouvoir d'achat alimentaire de personnes pauvres</p>	<p><b>Public visé :</b> Publics financièrement précaires se manifestant au CCAS</p> <p><b>Périmètre :</b> Une ou plusieurs communes</p>
<p>Dans le cadre des actions sociales qu'elles mènent, les collectivités et CC(I)AS peuvent remettre aux personnes qui rencontrent des difficultés sociales, des titres pour acquérir des biens dans certaines catégories définies, notamment l'alimentation. La valeur est modulée et définie par le distributeur.</p> <p>Le Département du Rhône propose des CAP ou cartes prépayées pour certains usagers dans le cadre de la protection de l'enfance. Un département peut distribuer des aides financières pour l'achat de denrées alimentaires au titre de ses compétences en faveur de la protection maternelle infantile, des personnes en difficultés et des personnes âgées</p> <p>Également, certaines associations peuvent octroyer des CAP, comme la Croix-Rouge : l'association distribue des CAP d'une valeur de 6€ acceptés dans certains commerces ordinaires. Le CAP peut être orienté spécifiquement « fruits et légumes ».</p>	

- **Chèque alimentaire durable**

Le Chèque Alimentation durable est une proposition émanant de la Convention Citoyenne pour le Climat, adoptée par le gouvernement dans la Loi Climat et Résilience en août 2021. Le dispositif permettant sa mise en place pérenne serait détaillé dans le projet de loi Finances 2023. Il vise à donner une somme d'argent permettant d'acheter uniquement des produits locaux, bio et durables, orientés vers les fruits et légumes, afin de permettre aux personnes défavorisées un accès facilité et de soutenir la production locale. Sa mise en œuvre serait déployée par des acteurs locaux, comme les CCAS ou Missions Locales, déjà responsables d'autres dispositifs d'aide.

L'instauration d'un tel dispositif nécessite de lever plusieurs difficultés, principalement le référencement des produits éligibles (au-delà de l'arbitrage du montant, du support physique, des conditions d'accès, du financement). Par exemple, la Belgique a déployé un « chèque vert » s'orientant sur les produits alimentaires biologiques, ce qui n'intègre pas le critère du local. Si le dispositif se limite à certains magasins, il ne permettra pas une facilité d'accès et un large choix aux personnes bénéficiaires. Pour l'instaurer en GMS, il est nécessaire que le point de vente enregistre l'ensemble des produits éligibles au dispositif, pour que le chèque soit bien orienté vers des produits répondant à des critères de qualité. Autrement, le chèque correspondrait à un chèque alimentaire classique ou une aide financière non orientée, perdant ses intérêts pour le système alimentaire local.

Exemple d'initiative : Chèque alimentaire Coup de Pouce – Département de la Somme (80)

<p><b>Objectif :</b> Offrir la possibilité de se procurer ponctuellement gratuitement des produits issus de l'agriculture locale</p>	<p><b>Public visé :</b> Publics financièrement précaires se manifestant au Département</p> <p><b>Périmètre :</b> Département</p>
<p>En partenariat avec 37 producteurs locaux, le Conseil Départemental de la Somme met en place des chèques alimentaires d'une valeur de 25€ utilisables seulement auprès des producteurs identifiés.</p> <p>20 000 foyers se sont vus attribuer deux chèques de 25€ en 2022, sur demande auprès des Maisons Départementales des solidarités.</p>	
	

- **Sécurité Sociale de l'Alimentation**

Un dispositif plus ambitieux, la Sécurité Sociale de l'Alimentation, suscite un intérêt croissant depuis quelques années. Il s'agirait de créer une nouvelle branche à la sécurité sociale, permettant de donner 150€ par mois et par personne pour accéder à des produits de qualité, conventionnés. Ses piliers sont donc l'universalité, la démocratie et un financement par la cotisation sociale, pour garantir un accès minimum à l'alimentation. Cela permettrait de transposer des dispositifs d'aide, aujourd'hui complexes, ponctuels et parfois stigmatisants, en un **droit universel à l'alimentation**. La principale limite de cette idée est la question de son coût. Cette initiative se déploie notamment au travers d'associations locales adhérant à une charte pour tendre à un modèle local de sécurité sociale de l'alimentation.

Exemple d'initiative : Caisse alimentaire commune – Associations Territoires à Vivre (Métropole de Montpellier)

<b>Objectif</b> : Offrir un accès pérenne à une alimentation locale et de qualité, à tous, en fonction de leurs revenus	<b>Public visé</b> : Tous les habitants volontaires <b>Périmètre</b> : 6 quartiers de Montpellier
<p>Porteurs de projet : 26 associations ou organisations territoriales, participantes du projet de recherche « Territoires à Vivre » (dont le CIVAM Occitanie).</p> <p>Financeurs : Citoyens, collectivités, associations, entreprises.</p> <p>Principe : Une caisse rassemble des fonds publics, privés et citoyens, afin de distribuer une enveloppe de <b>120€ par mois</b> à chaque adhérent, utilisable dans des circuits de distribution ciblés. Les circuits conventionnés (marchés paysans, groupements Vrac, magasins de produits locaux) ciblent les productions locales et de qualité. Le montant de l'enveloppe est donné en monnaie locale, solidaire et citoyenne, de la ville. Chaque habitant volontaire cotise mensuellement au fond, en fonction de ses revenus (de 0% à plus de 100% du montant distribué par mois).</p> <p>A partir de septembre 2022, des actions de sensibilisation à l'alimentation et au projet seront menées pour regrouper un maximum d'habitants des 6 premiers quartiers expérimentaux.</p>	

## 7.4.2 AGIR SUR L'OFFRE ALIMENTAIRE

Les actions portant sur l'offre alimentaire peuvent concourir à plusieurs objectifs : améliorer la qualité des denrées parmi l'offre alimentaire proposée, diminuer le coût financier pour accéder à cette offre alimentaire, et rapprocher physiquement l'offre alimentaire disponible. Ces objectifs sont à considérer soit au sein des circuits de distribution existants soit par le biais de formes alternatives de distribution ; afin de distribuer des produits locaux, à prix faibles et proches des habitants.

- **Restauration collective publique : proposer une alimentation de qualité à un prix accessible**

La restauration collective publique est un levier nécessaire pour améliorer l'accessibilité à une alimentation de qualité pour les enfants et pour les personnes âgées, malades ou en situation de handicap. Au-delà de l'approvisionnement en produits de qualité, la **différenciation tarifaire** pour la restauration collective scolaire permet de proposer à un maximum d'enfants des repas équilibrés à l'école. Le PNNS 2019-2023 incite les communes à proposer des tarifs sociaux pour les cantines scolaires, ceux-ci sont généralement mise en œuvre par les CCAS. La stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté propose un soutien financier pour les collectivités mettant en place des distributions de **petits déjeuners dans les écoles** primaires, et pour les communes rurales proposant une tarification de la cantine à **1€/repas** pour les familles les plus modestes.

- **Circuits de distribution alternatifs : permettre d'acheter des produits de qualité à un prix accessible**
  - › Soutien et développement des circuits de proximité, tels que les marchés de plein vent, les marchés de bas d'immeuble.
  - › Mécanismes de tarification différenciée au sein de circuits courts : paniers solidaires en AMAP, paniers solidaires de jardins sociaux, tarif solidaire dans les coopératives de consommateurs, épiceries solidaires proposant des produits locaux.

- › Initiatives citoyennes solidaires, par et pour les habitants : achats groupés, supermarchés coopératifs.

Exemple d'initiative : Vers un Réseau d'Achat en Commun – Métropole de Lyon

<b>Objectif</b> : Réduire les coûts des produits de qualité grâce à des groupements d'achat	<b>Public visé</b> : Populations urbaines financièrement précaires et peu intéressées par l'alimentation
<b>Périmètre</b> : Quartier	
<p>VRAC est une association implantée dans les quartiers prioritaires ou les campus universitaires de plusieurs métropoles. Elle favorise le développement de groupements d'achats de produits de qualité, locaux et biologiques, entre habitants de ces quartiers (sans conditions de ressources). Les prix sont plus accessibles grâce aux achats en grande quantité, à la réduction des coûts intermédiaires, du coût des emballages, et l'absence de toute forme de marge. VRAC porte d'autres valeurs dans sa lutte contre la précarité alimentaire, notamment sociales : les groupements d'achats permettent d'ouvrir de nouveaux lieux de socialisation, de développer les échanges et la coopération entre les habitants. VRAC organise par exemple des concours de cuisine dans les quartiers. Ces groupements sont également engagés pour l'environnement et sensibilisent les habitants à des pratiques vertueuses (saisonnalité, réduction des emballages).</p> <p>Initiée en 2013 dans les QPV de la Métropole de Lyon, elle compte aujourd'hui 15 groupements sur l'agglomération, et l'association continue son déploiement en créant des antennes locales dans plusieurs territoires, comme la Drôme en 2021.</p>	
	

- **Aide alimentaire : améliorer la qualité de denrées distribuées**

Le principal levier mobilisable est dans ce cas de favoriser les dons de produits de qualité, ou achats à prix faibles, vers les structures de l'aide alimentaire. Le don agricole permet d'apporter une réponse à bénéfices réciproques à un besoin de produits locaux des profils précaires et à une potentielle valorisation des produits agricoles invendus (productions végétales non récoltées, hors-calibres ou avec défauts, surplus ou méventes). Les initiatives proposées doivent tenir compte des contraintes des agriculteurs (peu de temps et moyens allouables à la gestion des dons, méconnaissance des associations, réglementations sanitaires) et leur apporter certains avantages (reconnaissance, déduction fiscale, rémunération de principe).

- › Favoriser **les échanges** entre les associations et les producteurs
- › Faciliter la **logistique** des dons agricoles

La gestion logistique des dons représente une charge importante pour les agriculteurs. Du côté des associations, elles sont rarement en mesure d'assurer rapidement la distribution de volumes importants de denrées périssables. Des initiatives peuvent être des actions de récupération des invendus sur les marchés par les structures de l'aide alimentaire, comme c'est le cas au MIN de Marseille, où un partenariat avec la Banque Alimentaire permet de valoriser les invendus, d'éventuellement les transformer et les donner.

- › Accompagner et structurer des actions de **glanage**
- › Valoriser les producteurs donateurs (par exemple avec un label Agriculteurs Solidaires)

Exemple d'initiative locale : Frigo Solidaire – GAEC du Jardin Fleurinois

<b>Objectif :</b> Mettre à disposition des produits agricoles invendus aux habitants voisins précaires	<b>Public visé :</b> Habitants ruraux financièrement précaires <b>Périmètre :</b> Fleurieux-sur-l'Arbresle et alentours
<p>Un frigo et une armoire ont été installés en août 2020 à proximité de l'exploitation maraîchère et de son magasin, pour distribuer des denrées en libre accès, évitant le gaspillage et venant en aide aux personnes en difficulté. L'installation a permis de redistribuer 2,5 tonnes d'aliments en un an, majoritairement des légumes déposés quotidiennement par le GAEC du Jardin Fleurinois. A cela s'ajoutent occasionnellement les invendus d'un boulanger et d'une fromagère, ainsi que des dons de particuliers. Cette offre semble correspondre à un réel besoin puisqu'elle est totalement utilisée.</p> <p>Ce dispositif a permis de créer un espace d'échange et de solidarité locale suite à la crise du Covid. Il répond à un besoin de certains producteurs ou professionnels locaux intéressés par le principe solidaire. Il constitue un espace de lien social, même si « à distance », entre des professionnels, particuliers, et personnes rencontrant des difficultés. Il a été choisi un endroit discret pour que chacun puisse s'y rendre facilement.</p>	

Exemple d'initiative : Association SOLAAL

<b>Objectif :</b> Prendre en charge la gestion des dons alimentaires de produits frais et locaux	<b>Public visé :</b> Bénéficiaires de l'aide alimentaire <b>Périmètre :</b> Région
<p>L'association rassemble des organisations issues des secteurs agricoles, industriels, de la grande distribution, des interprofessions agricoles et alimentaires et des marchés de gros. Elle accompagne ces potentiels donateurs alimentaires en organisant gratuitement leur don vers les associations d'aide alimentaire. SOLAAL permet donc de développer les échanges de produits frais (98% de produits frais) en renforçant l'engagement des filières agricoles et agro-alimentaires et en facilitant l'organisation des dons. Une plateforme en ligne permet aux donateurs d'adresser leur offre facilement aux relais locaux de l'association. SOLAAL soutient un second type d'actions : elle propose d'organiser les opérations de glanage pour les agriculteurs volontaires.</p> <p>Une antenne régionale s'est implantée en Auvergne-Rhône-Alpes en janvier 2022, elle aura pour but de mobiliser les acteurs et développer de nouveaux partenariats locaux pour le don alimentaire. Ainsi, depuis 2013, en Auvergne-Rhône-Alpes, il y a eu 40 donateurs pour 546 580 kg, soit l'équivalent de 1,093 millions de repas distribués depuis 2013. Dans le Rhône, il y a eu 27 associations bénéficiaires, 10 donateurs, 88 529 kg donnés, soit l'équivalent de 117 118 repas distribués.</p> <p>Issue du monde agricole, SOLAAL est encore peu connue par les structures de l'aide alimentaire. Les journées du don agricole, soutenues par le Ministère de l'Agriculture, sont organisées deux fois par an au niveau national pour communiquer et sensibiliser à ce sujet, à la fois auprès des agriculteurs et des associations.</p>	



Exemple d'initiative : Plateforme Agrisolidaires – Région Ile-de-France

<b>Objectif :</b> Orienter les achats des structures de l'aide alimentaire vers des produits locaux	<b>Public visé :</b> Bénéficiaires de l'aide alimentaire <b>Périmètre :</b> Région IDF
<p>Dans le cadre de son Programme Alimentaire Régional, la Région Ile-de-France donne aux structures de l'aide alimentaire des fonds à utiliser spécifiquement sur la plateforme Agrisolidaires. Mise en place en partenariat avec les cinq associations « têtes de réseau » et la Chambre régionale d'Agriculture, l'interface recense des productions (fruits, légumes et produits laitiers) proposées par les exploitants de la région, qui fixent librement leur prix. En 2020, 80 tonnes de produits avaient été distribuées. Depuis 2020 et au moins jusqu'à fin 2022, la Région a mobilisé un budget de 315 000€ par an sur la plateforme. Les subventions régionales pour l'aide alimentaire sont donc en partie orientées vers l'achat de produits agricoles franciliens, permettant à la fois de soutenir la production agricole et la consommation locale des publics précaires.</p>	

### 7.4.3 AGIR SUR LE COMPORTEMENT

Un très large panel d'initiatives permet d'agir sur le comportement des habitants, en les sensibilisant et les éduquant à des pratiques plus vertueuses pour leur alimentation. Elles peuvent prendre la forme de conférences, d'ateliers, d'accompagnement à plus ou moins long terme, de mises en pratiques, d'acculturation ; sur des thématiques liées à la santé, à l'agriculture locale, à l'autonomie alimentaire ou à la cuisine.

- **Ateliers de sensibilisation et d'éducation**

Exemple d'initiative locale : Animations SilverFourchette – Département du Rhône

<b>Objectif :</b> Sensibiliser les personnes âgées à l'alimentation et aux enjeux de santé	<b>Public visé :</b> Personnes âgées (plus de 60 ans) <b>Périmètre :</b> Communes participantes
<p>SilverFouchette est une entreprise sociale, qui agit depuis 2016 à l'échelle nationale. Elle mène un programme de sensibilisation sur la thématique de l'alimentation « plaisir et santé » pour un public senior. Pour cela, des ateliers sont mis en place à destination des personnes de plus de 60 ans, ou encore à destination du <b>personnel aidant</b> ou du personnel des structures d'accueil des seniors. Des interventions de sensibilisation auprès du public concerné sont proposées : ateliers de cuisine, conférences thématiques, activités (randonnées, concours de recettes...) ; ainsi que des formations pour les <b>cuisiniers</b> des EPHAD, centres de soins ou résidences seniors.</p> <p>De nombreux ateliers proposent des temps d'échanges avec des professionnels de la restauration, mais aussi des professionnels de santé (psychologues et diététiciens entre autres). Les ateliers permettent d'informer, mais surtout d'instaurer de nouvelles pratiques, pour encourager une alimentation saine répondant aux besoins nutritionnels spécifiques des personnes âgées.</p> <p>SilverFourchette est un partenaire du Département dans le cadre de l'axe Nutrition de son Plan de prévention contre la perte d'autonomie. Ces actions sont portées <b>avec des acteurs locaux</b> du secteur social ou de l'alimentation, tels qu'un CCAS, une Maison du Rhône ou encore un centre de formation professionnel en restauration. Les ateliers ont ainsi pu être proposés dans plusieurs communes du Département, y compris en zone rurale. En guise d'exemples, en 2021, des ateliers ont eu lieu à l'Arbresle, à Pusignan, à Villefranche-sur-Saône, à Genas, à Tarare, à Arnas, à Saint-Symphorien-sur-Coise, à Soucieu-en-Jarrest, à Saint-Laurent-de-Mure ou à Chaponost.</p>	



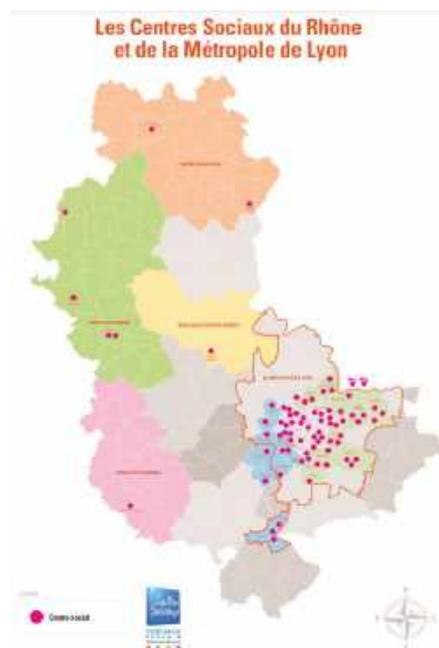
Exemple d'initiative locale : Défi Foyers à Alimentation Positive – Centre Social de Tarare

<b>Objectif</b> : Accompagner des foyers dans leur consommation de produits bio et locaux	<b>Public visé</b> : Tout public <b>Périmètre</b> : Tarare et communes voisines
<p>Le défi FAAP propose d'accompagner pendant un an un groupe de familles, à raison d'un atelier par mois, dans le but d'augmenter leur consommation de produits bio locaux sans augmenter leur budget nourriture. L'animation est proposée par les antennes de la <b>FNAB</b>, en partenariat avec une collectivité locale. Le projet concourt à trois ambitions :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mener un projet fédérateur permettant la création de liens entre les populations, en encourageant la mixité sociale,</li> <li>- Participer à la dynamique de l'alimentation locale,</li> <li>- Transmettre le discours aux structures relais afin d'essaimer les bonnes pratiques et accompagner les foyers.</li> </ul> <p>La 1<sup>ère</sup> édition a eu lieu en 2012-2013 à Lyon. Le défi est régulièrement porté sur le territoire de la Métropole de Lyon. Il a été mis en place en 2020/2021 avec la <b>COR</b>, l'<b>ARDAB</b> et le centre social de <b>Tarare</b>. Le partenariat avec le centre social a permis un meilleur suivi, au plus proche des habitants et à plus long terme. Divers ateliers ont été proposés : conseils autour de la nutrition, de l'impact de nos consommations, jardinage, cuisine, rencontre avec des agriculteurs. Un outil en ligne de relevé d'achats permet d'évaluer les changements de pratiques des participants.</p>	



Exemple d'initiative locale : Actions de sensibilisation au sein des centres sociaux – Fédération des Centres Sociaux du Rhône

<b>Objectif</b> : Sensibiliser aux questions alimentaires, par diverses activités, au plus près des habitants	<b>Public visé</b> : Habitants fréquentant les CCAS <b>Périmètre</b> : Communal
<p>Sur les 76 centres sociaux de la Fédération, ce sont 11 antennes qui sont implantées sur le périmètre du Projet Alimentaire Territorial. La Fédération des CCAS du Rhône et de la Métropole s'est engagée sur des projets portant sur la lutte contre la précarité alimentaire depuis 2019. En mars 2021, <b>75%</b> des centres sociaux avaient déjà mené une action liée à l'alimentation, notamment grâce à leur intégration dans les dynamiques du Projet Alimentaire Territorial Métropolitain.</p> <p>Un autodiagnostic mené par la Fédération en 2019 sur les pratiques alimentaires dans les centres sociaux a permis de recenser le type d'actions déjà mises en place dans certains centres pour y développer l'accessibilité à l'alimentation :</p>	



+ Actions menées et organisées **avec et pour les habitants** : ateliers cuisine, gestion de 21 jardins partagés, temps festifs, Défi Famille à Alimentation Positive, concours de cuisine « le climat dans nos assiettes ». 80% des centres sociaux de la Fédération accompagnent des initiatives de consom'acteurs pour acheter autrement tels que AMAP (50%), VRAC (25%), Alter' Conso, Croc Ethic ;

+ Temps de **sensibilisation** et d'information sur le bien-être, la santé, l'alimentation (25% des centres sociaux) : accueil de professionnels de la santé, manifestations ponctuelles (mois sur le goût, l'alimentation), visites, petits déjeuners offerts, travail dans le cadre des accueils de loisirs sur les fruits et les légumes, échanges de pratiques, ateliers et débats lors de la « Quinzaine du Développement Durable » de la Fédération des centres sociaux ;

+ Partenariats entre centres sociaux et **associations** intervenant dans le champ de l'alimentation, notamment par l'intégration dans des collectifs santé ou ateliers santé à l'échelle locale ;

+ **Formations** et temps de travail à destination des équipes pour faire évoluer les pratiques de consommation au sein de la structure.

Accompagner les habitants dans l'accès à une alimentation saine et durable en co-construisant avec eux, et les partenaires des territoires, des réponses adaptées et solidaires, est une mission que les CCAS souhaitent d'avantage investir. Ils sont des acteurs clés du lien social avec les habitants et des lieux où la mission de lutte contre la précarité alimentaire prend tout son sens, notamment par l'idée d'autonomisation des publics sensibilisés.

- **Jardins partagés, pédagogiques et d'insertion**

Les jardins partagés sont des espaces d'autoproduction, propice au partage et à la sensibilisation auprès de populations urbaines précaires.

Les jardins d'insertion remplissent une fonction sociale tout en formant les bénéficiaires aux enjeux de l'alimentation et des circuits courts. L'association indépendante l'Oasis (à Gleizé), le centre de formation du Château de la Barge (Grézieu-la-Varenne) ou encore des jardins membres du Réseau Cocagne (le Jardin d'Avenir à Saint-Martin-en-Haut, Les Jardins de Lucie à Communay), sont des associations d'insertion sociale et professionnelle axée sur des pratiques agricoles (maraîchage, transformation, animation), à destination de publics précaires et inactifs. L'objectif est de lutter contre l'exclusion de ces personnes en difficulté, les sensibiliser à l'alimentation, et les intégrer au secteur professionnel agricole local. Ces associations créent également du lien avec la population locale par le biais d'ateliers alimentation ou d'une proposition de paniers solidaires.

- **Tiers lieux alimentaires**

Exemple d'initiative : Maison Solidaire de l'Alimentation – VRAC Lyon

<p><b>Objectif :</b> Espace ressource pour les habitants et les associations en faveur d'une alimentation durable et de la lutte contre la précarité</p>	<p><b>Public visé :</b> Tous les habitants <b>Périmètre :</b> Quartier de Lyon 8<sup>e</sup></p>
<p>Initié dans le cadre du projet national Territoires à Vivres (VRAC, CIVAM, UGESS, Réseau Cocagne, Secours Catholique), ce <b>tiers lieu alimentaire</b> est porté localement par un regroupement d'acteurs complémentaires : VRAC Lyon, Récup&amp;Gamelles, BelleBouffe, jardin partagé du Pré Santy, Jardins de Cocagne, Secours Catholique, épicerie Epicentre, GESRA, Fédération des Centres Sociaux.</p>  <p>La MESA de Lyon 8<sup>e</sup> cumule diverses missions dans un un objectif de démocratie alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Cuisine collective partagée,</li> <li>+ Atelier d'insertion en production et restauration,</li> <li>+ Café et restaurant solidaire,</li> <li>+ Une épicerie de produits de qualité à prix accessibles,</li> <li>+ Une distribution de produits de qualité pour tous,</li> <li>+ Evénements de quartier autour de l'alimentation.</li> </ul> <p>Le fonctionnement repose principalement sur l'implication des habitants, afin de mettre en synergie des actions utiles pour les citoyens, et sur le regroupement des structures déjà existantes dans l'accompagnement pour une alimentation durable et accessible.</p>	

## 7.5 ENJEUX

ATOUTS	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une force de production diversifiée à proximité</li> <li>• Le Département, chef de file de l'action sociale et médico-sociale</li> <li>• De nombreux projets et mises en réseau développées sur la Métropole depuis plusieurs années</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une précarité alimentaire d'autant plus plurielle et diffuse en zone rurale</li> <li>• L'éloignement entre un PAT à l'échelle départementale et un besoin de réponses à l'échelle locale</li> </ul>
OPPORTUNITÉS	MENACES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des politiques nationales de lutte contre la précarité alimentaire aux résultats attendus pour fin 2022 : Cocolupa, chèque alimentation durable...</li> <li>• Développement des projets de recherche-action sur l'accessibilité alimentaire : plusieurs boîtes à outils mobilisables (CIVAM, ANSA, Territoires à Vivre...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un contexte inflationniste sur les produits alimentaires</li> <li>• L'augmentation du nombre de demandeurs d'aide alimentaire</li> <li>• Une tension sur le juste prix (entre rémunérateur et accessible) toujours plus forte</li> <li>• Une difficulté à caractériser les profils et les besoins des personnes en situation de précarité alimentaire</li> </ul>

### ENJEUX

- Appréhender la diversité des freins à l'accessibilité alimentaire, notamment en zone « rurale » (« Aller vers » le public précaire)
- Placer l'alimentation comme un vecteur de lien entre politiques agricoles, sociales et de santé
- Coordonner des projets qui combinent ces dimensions pour favoriser l'accessibilité à une alimentation de qualité
- Rendre accessible l'aide alimentaire à tous les bénéficiaires et y proposer des produits locaux
- Renforcer le lien entre les acteurs du monde social et les acteurs de la production agricole

## 8. NOTE DE SYNTHÈSE 8 : TERROIR, TOURISME, GASTRONOMIE

### 8.1 UN CARREFOUR HISTORIQUE

- **Un territoire de centralité historique**

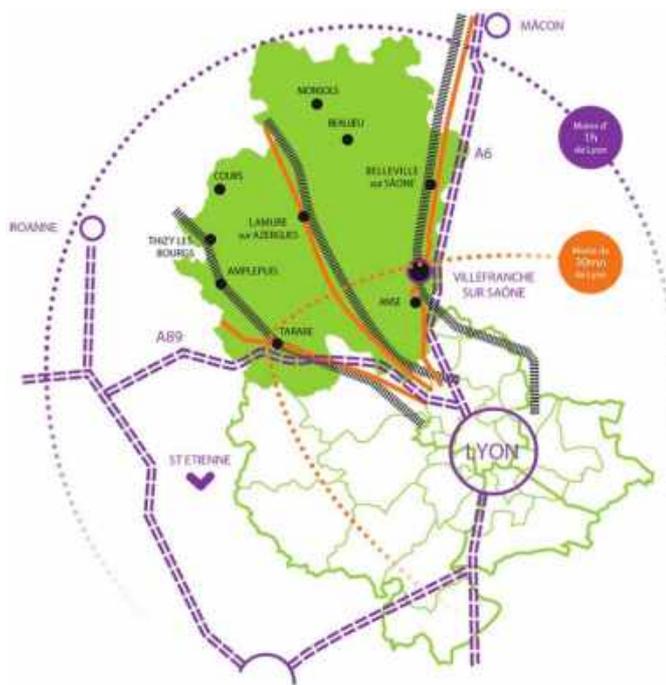
Dès l'époque gallo-romaine, Lugdunum est une capitale influente, grâce à son emplacement central, et productrice agricole, grâce à sa topographie favorable. Les vestiges d'aqueducs témoignent de l'importance de cette cité romaine il y a 2000 ans. Le plus long d'entre eux, l'aqueduc du Gier, acheminait l'eau sur 87km avant d'alimenter Lugdunum. Aussi, l'ensoleillement et la géologie adéquats ont permis à ces populations de cultiver la vigne dès l'Antiquité.

Au cours de la période médiévale, le territoire entretient sa vitalité grâce à ses savoir-faire (tannerie notamment) et s'enrichit de nombreux édifices religieux. Au début de l'ère industrielle, ce sont les usines textiles qui façonnent les vallées, et les activités de salaisons des Monts du Lyonnais prennent toute leur ampleur. Plus récemment, le rayonnement du Beaujolais a atteint à partir des années 1980 une portée internationale avec la culture Beaujolais Nouveau.

Tous ces héritages font partie intégrante de la géographie actuelle du territoire, ainsi que de la culture et du terroir qui font vivre le département.

- **Un territoire rural connecté**

Autour de l'agglomération lyonnaise et ses plus de 1,4 million d'habitants, le Rhône est un territoire carrefour entre Saint-Etienne, Vienne, Bourg-en-Bresse, Mâcon et Roanne.



Le Rhône, également situé au centre du projet de « Vallée de la Gastronomie » reliant Dijon à Marseille, dispose de nombreux attraits touristiques et gastronomiques au fort potentiel de valorisation grâce à sa proximité avec Lyon.

Les liaisons en transports en commun sont essentielles pour que les villes du Rhône puissent jouer un rôle complémentaire à l'offre touristique lyonnaise, et proposer des activités de « tourisme vert ». En effet, la principale clientèle touristique accueillie dans le Rhône, correspond à des habitants de la Métropole ou des visiteurs venus s'oxygéner en dehors de la ville. En ce sens, Rhône Tourisme met déjà en avant des événements « fraîcheur » sur le territoire, ou encore des activités de moyenne montagne.



Figure 99 : Chiffres-clés du tourisme dans le Rhône (source : Rhône)

- **Une offre touristique complète**

L'offre touristique du département repose principalement sur une histoire gallo-romaine riche, un patrimoine agricole et culinaire reconnu, et une large proposition d'activités physiques. Le Beaujolais dispose d'un équipement touristique plus dense et d'une renommée plus importante que les autres bassins grâce à l'activité viticole. Ce sont environ 5000 emplois liés à l'activité touristique qui existent sur le Département (source : entretien Corinne Brassard).

L'offre touristique est adaptée aux territoires ruraux, les organismes du tourisme accompagnent les structures locales pour redynamiser le territoire et mettre en valeur ses identités. Les offices de tourisme et les parcs de valorisation du patrimoine naturel (PNR et Géoparc) permettent de valoriser les atouts du territoire et soutenir l'offre touristique locale.

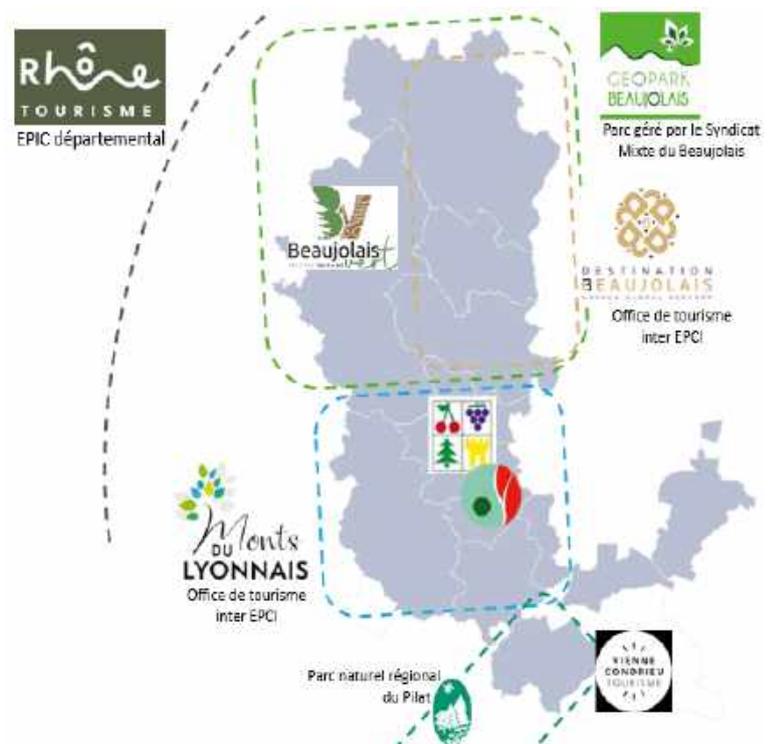
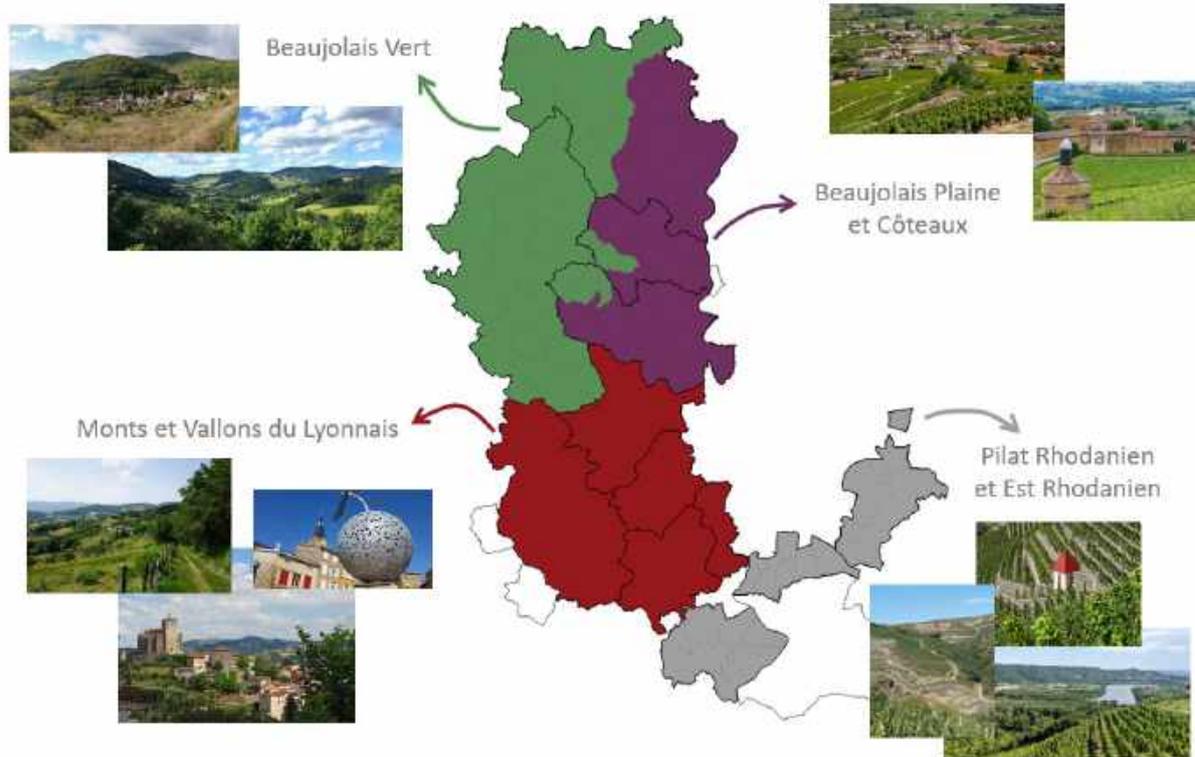


Figure 100 : Organismes intercommunaux de tourisme

## 8.2 UN TERRITOIRE AUX IDENTITES MULTIPLES

Malgré un territoire relativement peu étendu, le département se compose de différentes entités géographiques aux caractéristiques paysagères, historiques, culturelles, touristiques et économiques bien marquées.



- **Pilat Rhodanien et Est Rhodanien**

Éléments géographiques	<p>L'Est Rhodanien est une plaine, de grands parcs et zones humides y sont conservés. Les vignobles en terrasse des Côtes du Rhône, sur un relief abrupt, sont particulièrement prestigieux.</p> <p>Espace de pleine nature entre Lyon et St-Etienne, le Pilat recense des sites archéologiques gallo-romains, et une flore méridionale dès la Vallée de l'Arbuel. Le mont Monnet, premier sommet du massif du Pilat, délimite le département de la Loire.</p>
Patrimoine culinaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vins : 2 AOC : Côtes Rôties, Condrieu. Avec le St-Joseph, Ils forment les 3 grands crus des Côtes du Rhône. (Destination labellisée « Vignobles et Découvertes »)</li> <li>● Fromages : AOP Rigotte de Condrieu.</li> <li>● Fruits et confitures : Les saisons de Rosalie, Les confitures Bruneton.</li> <li>● Les galets du Rhône, chocolat Panel.</li> </ul>
Acteurs structurants	

• **Monts et Vallons du Lyonnais**

Éléments géographiques	<p>L'espace géographique des Monts du Lyonnais est en lui-même assez diversifié. À l'Ouest, le territoire est plus rural et montagneux avec les crêts boisés de l'Ouest Lyonnais, caractérisés par des activités d'élevage ou sylvicole (notamment châtaigniers). À l'Est, le Pays de l'Arbresle et les vallons du Lyonnais, plus doux, sont marqués par les vergers historiques ou les vignobles.</p> <p>Les villages sont typiques, Saint-Symphorien-sur-Coise est la capitale historique des Monts du Lyonnais, classée « Plus beaux détours de France ». On y trouve quatre aqueducs antiques, des églises romanes et des musées de tradition et savoir-faire.</p>
Patrimoine culinaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salaisons</li> <li>• Fromages</li> <li>• Fruits rouges : cerises de Bessenay, framboises de Thurins, fraises de Courzieu</li> <li>• Pêches de vigne de Soucieu-en-Jarrest (demande d'IGP envisagée)</li> <li>• Abricots d'Ampuis</li> <li>• Vins : AOC Coteaux du Lyonnais et IGP Collines Rhodaniennes</li> </ul>
Acteurs structurants	

• **Beaujolais Vert**

Éléments géographiques	<p>Les Monts du Beaujolais font partie du Massif Central, ils sont caractérisés comme zone de montagne. Le Mont Saint-Rigaud est le point culminant du Rhône (1009 mètres d'altitude).</p> <p>Éloignées des influences urbaines, les vallées sont tout de même traversées par des axes historiques de circulation ou d'activités industrielles. Les activités prédominantes sont l'élevage et la sylviculture.</p> <p>Moins équipé, le territoire accueille un tourisme plus sportif, notamment pour la randonnée, pédestre (trail) ou cycliste (la Voie Verte), et les parcs acrobatiques forestiers.</p>
Patrimoine culinaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beaujolais Nouveau (fête des Sarmementelles)</li> <li>• Produits du terroir du Col de Crie</li> <li>• Vachement Monts : gamme de sept fromages de vaches issus des pâturages du Beaujolais Vert</li> </ul>
Acteurs structurants	

- **Beaujolais Plaine et Coteaux**

Éléments géographiques	<p>Les <b>coteaux</b> vallonnés du Beaujolais forment un ensemble paysager d'une grande cohérence, à l'identité territoriale très forte de par l'importance économique et culturelle des vignobles. Le patrimoine géologique remarquable du Beaujolais est reconnu par le label « Géoparc » de l'UNESCO. Il permet de protéger et valoriser les sites géologiques, tout en développant le géotourisme et les activités en lien avec les patrimoines naturels et culturels du territoire (pédagogie auprès de publics scolaires, sensibilisation à la protection de l'environnement).</p> <p>La <b>plaine de la Saône</b> est traversée par les axes majeurs de circulation sur le territoire (routiers, ferroviaires, fluviaux). Elle est aussi le premier marqueur paysager du Nord de Lyon, et son agriculture est très spécifique sur le Département puisqu'elle est principalement orientée en grandes cultures.</p> <p>Au Sud du Beaujolais et à deux pas de Lyon, la région des <b>Pierres Dorées</b> à la roche particulière délimite une entité paysagère à part entière. Oingt est d'ailleurs le seul village du Rhône classé parmi les « Plus beaux villages de France », et la commune de Ternand est nouvellement labellisée « Petites cités de caractère ». Les carrières de Glay, tout comme les châteaux de Montmelas, Rochebonne et Jarnioux, sont emblématiques de cette région du Beaujolais.</p>
Patrimoine culinaire	<p>12 AOC viticoles (Saint-Amour, Juliéna, Chénas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Côte-de-Brouilly, Brouilly, Beaujolais, Beaujolais-Villages) dont 10 crus.</p> <p>2 appellations de territoire (Beaujolais et Beaujolais-Village), Destination labellisée « Vignobles et Découvertes ».</p>
Acteurs structurants	

## 8.3 LE POTENTIEL TOURISTIQUE DU TERROIR ET DE L'AGRICULTURE

- **Valorisation des productions locales**

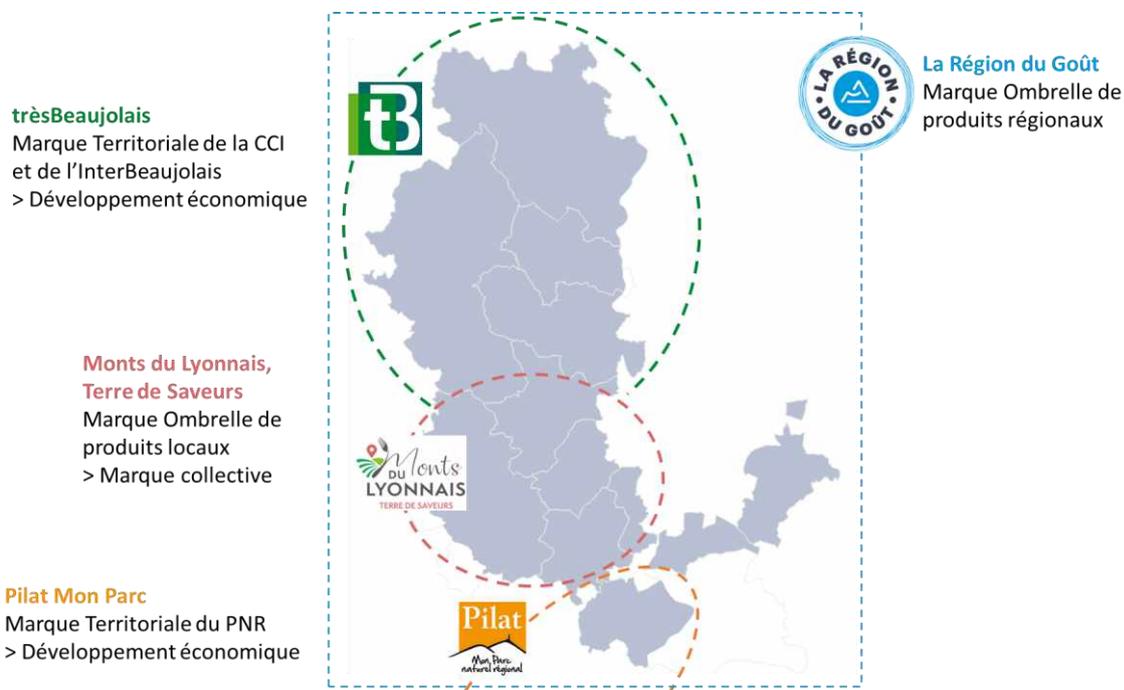


Figure 101 : Les marques alimentaires (source : Chambre d'agriculture AURA)

Les marques territoriales ont pour ambition de valoriser le territoire, de contribuer à sa dynamisation et son attractivité. Elles s'adressent à tous les acteurs locaux participant au rayonnement du territoire.

Une marque collective « ombrelle » garantit l'attachement à un territoire de différents types de produits, c'est une origine géographique non labellisée. Elle est portée par un collectif de producteurs et les collectivités concernées, elle est valorisée à la fois par les producteurs locaux, mais aussi transformateurs, distributeurs, restaurateurs.

Enfin, les marques d'associations de producteurs uniquement, permettent de valoriser un produit selon son origine et une éventuelle charte qualité mise en place par le collectif (elles ne sont pas représentées sur cette carte).

- **Agritourisme**

L'agritourisme regroupe la vente à la ferme, l'hébergement et la restauration ainsi que des activités de découverte liées au patrimoine naturel, au savoir-faire et aux traditions.

Bienvenue à la Ferme est un réseau agricole porté par les Chambres d'agriculture, pour favoriser la vente en circuit court et l'accueil à la ferme. Largement développé sur le Département, le réseau regroupe des fermes avec une offre de loisirs, de restauration ou d'hébergement au sein de l'exploitation. Ces exploitations sont un relais pour découvrir le monde agricole local, ses pratiques et son ancrage territorial.



Figure 102 : Exploitations agricoles membres du réseau « Vivez Fermier » de Bienvenue à la Ferme

Également, Gîtes de France est un label, à l'origine agricole, qui favorise l'accueil en zone rurale. On dénombre environ 150 gîtes comportant une activité agricole, sur 450 gîtes labellisés sur le Département (source : Chambre d'Agriculture). En France, seulement 7% des Gîtes de France sont des exploitations agricoles : l'offre en hébergement à la ferme est donc très élevée dans le Rhône, particulièrement au sein des vignobles.

Les porteurs d'une offre agritouristique peuvent s'impliquer dans la stratégie du PAT, notamment en développant leur visibilité et en renforçant les liens de la terre à l'assiette. Les offices de tourisme du territoire proposent certaines activités associant directement les producteurs locaux :

- › Les **micro-aventures du Géoparc** Beaujolais : un guide pour une randonnée, associant la découverte d'un géosite et la rencontre avec un producteur local.
- › **Pique-nique dans les vignes** de Destination Beaujolais : en partenariat avec l'office du tourisme, plusieurs vignerons proposent d'accueillir les visiteurs pour une dégustation suivie d'un pique-nique au milieu des vignes, composé de produits du terroir.
- › **Les balades du terroir** de l'Office du Tourisme du Beaujolais Vert : des fiches Rando-Resto ou Rando-Terroir qui agrémentent les itinéraires de recommandations de producteurs ou restaurateurs locaux à découvrir.
- › **Les Balades Gourmandes** des Monts du Lyonnais : l'office du tourisme propose des formules de randonnée fournissant un pique-nique de produits locaux.
- › **Le marché nocturne « artisanat et produits du terroir »**, organisé chaque année à Yzeron par l'office de tourisme des Vallons du Lyonnais, met à l'honneur les productions locales.
- › **Les Rendez-Wine** de Vienne-Condrieu Tourisme : au cours de l'été 2022, plusieurs événements sont organisés avec les domaines viticoles, comme des concerts ou des brunchs chez les viticulteurs partenaires.

**Circuit historique de SAINT-ROMAIN-DE-POPEY**  
Niveau : Moyen

**3 h**  
**10,5 KM**  
**D+ 124 m**

Balade à la découverte de notre patrimoine historique, le château d'Avauges et notre chapelle de Clévy, et de nos produits locaux.

À voir  
• Chapelle de Clévy  
• Château d'Avauges  
• Tour de Varenne

**1. Ferme des Deux Vallées**  
Vente à la ferme : fromages de vaches et de chèvres, viande chevreaux, agneaux, plats cuisinés  
>> Du lundi au samedi : 10h - 12h ou sur rendez-vous.  
Contact : Amandine ALBERTINI  
Teilloux "Le Brezet"  
69490 Saint-Romain-de-Popey

**2. Ferme des 3 Oies**  
Visite découverte : 1h30  
Sur réservation.  
Tarifs : enfant : 4,50 €, adulte : 5 €  
Vente à la ferme : viandes & plats cuisinés  
Contact : Véronique BONDENAT  
994 route de Saint Forgeux  
69490 Saint-Romain-de-Popey  
**04 74 63 90 68**

**3. La Grange Pradel**  
Vente à la ferme : charcuterie, viande de porc et de veau, plats cuisinés, œufs.  
>> Sur rendez-vous.  
Contact : Angélique MEUNIER  
4033 route d'Avauges  
69490 Saint-Romain-de-Popey  
**06 80 91 75 75**

Rando-Terroir en Beaujolais Vert  
Départ : Salle polyvalente Ballisage Jaune

Figure 103 : Circuit Rando-Terroir proposé par l'Office de Tourisme Beaujolais Vert

## 8.4 ENJEUX

ATOUTS	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un EPIC dynamique</li> <li>• Des marques locales connues</li> <li>• Une offre d'hébergement à la ferme (Bienvenue à la Ferme) particulièrement élevée dans le Département</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des acteurs de la restauration commerciale pas toujours connectés aux acheteurs locaux (méconnaissance du tissu agricole, demande faible en volume ou trop diversifiée ..)</li> </ul>
OPPORTUNITÉS	MENACES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attrait touristique Lyon et les différents terroirs du Département (Beaujolais, Pierres Dorées...), dont l'interconnexion pourrait être renforcé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tension sur le pouvoir d'achat des consommateurs</li> </ul>

### ENJEUX

- Permettre aux restaurateurs d'accéder et de mettre en valeur les produits locaux
- Faire du Département une destination touristique via l'agri-tourisme, l'œnotourisme, et les activités de pleine nature
- Favoriser la cohérence et la complémentarité de différentes démarches de promotion intra-territoriales.



**PARTIE 3 : ADÉQUATION  
ENTRE L'OFFRE ET LA  
DEMANDE ET SYNTHÈSE  
DES ENJEUX DU  
TERRITOIRE**



## 9. NOTE DE SYNTHÈSE 9 : POTENTIEL NOURRICIER

### ELEMENTS DE CONNAISSANCE

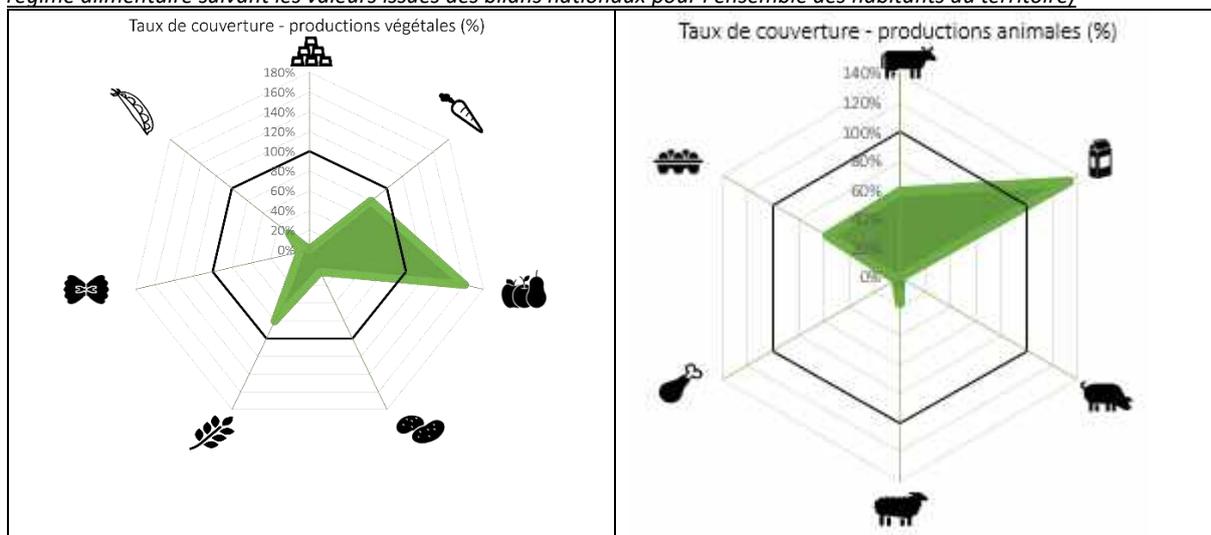
Le potentiel nourricier présenté dans l'analyse ci-dessous est un indicateur théorique calculé à partir des données disponibles de production et de ratios de consommation nationale. Il permet de mesurer le potentiel nourricier d'un territoire mais ne reflète pas la réalité rencontrée (flux, destination des productions...).

L'analyse révèle que **seules les productions de fruits et de produits laitiers couvriraient la totalité** des besoins alimentaires théoriques des habitants du territoire. La **production de fruits est même largement excédentaire** avec un taux de couverture de 161%.

Les productions de **blé tendre (destinés à la fabrication du pain) et de légumes sont relativement proches des besoins** avec un taux de couverture de 80% chacune. Notons aussi une production d'œufs qui couvrirait à un peu plus de la moitié des besoins de la population du territoire.

Les autres productions analysées (pommes de terre, blé dur (pour les pâtes alimentaires), lentilles et les viandes de porc, brebis, volaille et bovin) **sont, elles, plutôt déficitaires**.

*Taux de couverture surfacique théorique pour plusieurs produits végétaux et produits animaux (modélisation de l'effet d'un régime alimentaire suivant les valeurs issues des bilans nationaux pour l'ensemble des habitants du territoire)*



L'analyse de la capacité nourricière du territoire met en évidence la nécessité de **protéger le foncier agricole**, de **préserver la diversité des filières** et de **renforcer les filières existantes** telles que le blé tendre et le maraîchage. Il est important de rappeler que ces modélisations sont réalisées sur la base des consommations actuelles moyennes des français (bilans nationaux). Les résultats de l'analyse du potentiel nourricier du territoire sont meilleurs si l'on fait l'hypothèse que les habitants du territoire suivent des régimes alimentaires plus spécifiques.

Régime alimentaire	Taux de couverture - productions végétales (%)	Taux de couverture Cheptel (%)	Taux de couverture productions animales (%)
Régime moyen des français	69	6	40
Régime INCA3 selon une étude de l'ANSES (2017)	136	9	66
Régime climato-résilient d'après AFTERRES2050	90	11	84
Régime sain et durable d'après EAT-Lancet (2019)	2044	6	66



ATOUTS	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une surface agricole qui permettrait de couvrir 85% des besoins alimentaires théoriques du territoire</li> <li>• Un bassin fruitier et laitier historique</li> <li>• Des productions diversifiées (circuits courts, transformation...)</li> <li>• Des dynamiques intéressantes de développement des circuits courts sur le territoire du PAT (vente directe, associations consommateurs)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La production locale ne permet pas de couvrir l'ensemble des besoins alimentaires locaux.</li> <li>• La collectivité n'est pas positionnée comme acheteur des productions locales (restauration collective scolaire des collèges)</li> </ul>
OPPORTUNITÉS	MENACES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une évolution des pratiques agricoles vers des modes de production plus responsables (progression de l'agriculture biologique...).</li> <li>• La montée en puissance d'une alimentation plus « durable » : les consommateurs témoignent un intérêt croissant pour les produits issus de l'agriculture biologique, le respect de la saisonnalité, le développement des circuits courts de proximité (où producteurs et consommateurs créent des liens directs).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pérennité des installations des « hors cadres familiaux » (modèles économiques, pénibilité du travail...)</li> <li>• Accès à la main d'œuvre salariée</li> <li>• Changement climatique</li> <li>• Crise économique et pouvoir d'achat : des arbitrages à faire par les consommateurs qui peuvent être en défaveur du local</li> </ul>

## ENJEUX

À l'échelle du territoire du PAT, les surfaces agricoles permettraient théoriquement de couvrir 85 % des besoins alimentaires des habitants. Ses capacités sont toutefois variables selon les productions, avec une surreprésentation des fruits et un manque d'offre en produits carnés, légumineuses, pommes de terre et blé dur.

Les enjeux seront multiples pour la reterritorialisation de l'alimentation :

- Préservation du foncier
- Incitation à la diversification des exploitations lors de l'installation/transmission
- Création de débouchés locaux (RHD)
- Logistique des circuits-courts