

Projet Alimentaire Territorial

des Monts du Lyonnais

L'agriculture, une spécificité territoriale et un bien commun

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



Les Monts du
Lyonnais
Communauté
de communes


PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES
Liberté
Égalité
Fraternité



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION
2019-2023





*Francis Gauthier
Les fruits de la région*

Quel de mieux que quelques potes au fond du jardin pour produire de bons oeufs tout en faisant des économies et réduire les déchets ?
Pour tous ceux qui n'ont pas cette chance, nous avons créé cette filière en faisant le choix d'un mode d'alimentation dont tous les ingrédients végétaux : blé, maïs, orzo, tournesol... sont cultivés exclusivement en France.
L'emballage que vous tenez dans les mains est également fabriqué en France.
A votre tour de participer à l'économie circulaire en valorisant vos déchets et en étant acteur dans la filière.

100 cl JUS DE FRUIT DES CÔTES DE POIRE
100 % pur jus de fruits
POIRE
GARE À LA SAISON
FABRIQUÉ EN FRANCE
Fabrication Artisanale

100 cl JUS DE FRUIT DES CÔTES DE POIRE
100 % pur jus de fruits
POIRE
GARE À LA SAISON
FABRIQUÉ EN FRANCE
Fabrication Artisanale

Edito

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

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

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

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

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

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

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

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

Regis CHAMBE,
Président de la CCMDL

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

Enjeu 1

Renforcer le capital nourricier du territoire



Cet enjeu se décline en 3 axes :

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

L'AGRICULTURE DANS LES MONTS DU LYONNAIS : CHIFFRES CLES

27 093 ha

de surface agricole utile (SAU) en 2020

68 %

du territoire de la CCMDL sont des terres agricoles

(73% en prairies, 27 % en céréales et fourrages, 13 % en AB, 3 fermes en HVE)

685 exploitations agricoles en activité en 2020

Pour 930 chefs d'exploitations

Baisse de 23,5 % du nombre d'exploitations en 10 ans (896 exploitations en 2010)

48 ans

âge moyen des exploitants

48%

des exploitants ont plus de 50 ans

Des exploitations créatrices d'emplois :

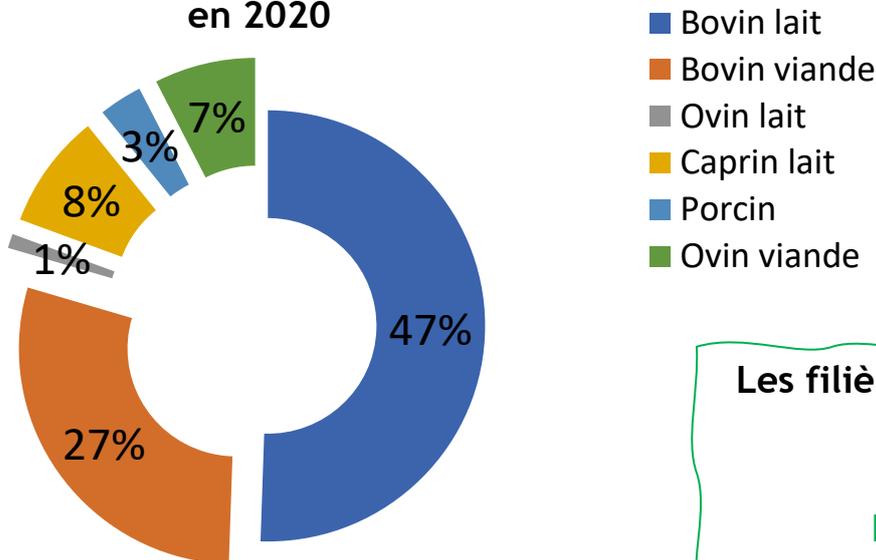
2100 actifs en 2020 (1138 ETP)

FONCIER :

- Un foncier d'exploitation très morcelé
- Une part importante des exploitants agricoles est en fermage
 - Tendance à l'augmentation de la SAU moyenne par exploitation
- Une structure foncière des fermes cédées **non adaptée aux projets des porteurs de projets.**

- Un territoire d'élevage, qui reste spécialisé en bovin lait
 - 90% de la SAU est à destination de l'activité d'élevage
 - Une diversification croissante

Les filières d'élevage en 2020



Les filières végétales en 2020

Légumes

- 15% des fermes
- 20% ont un atelier pommes de terre (PDT)
- 157 ha + 74 ha PDT

Fruits

10 % des fermes

Plantes aromatiques et médicinales (PPAM)

12 entreprises

Adéquation théorique entre productions et besoins sur la CCMDL

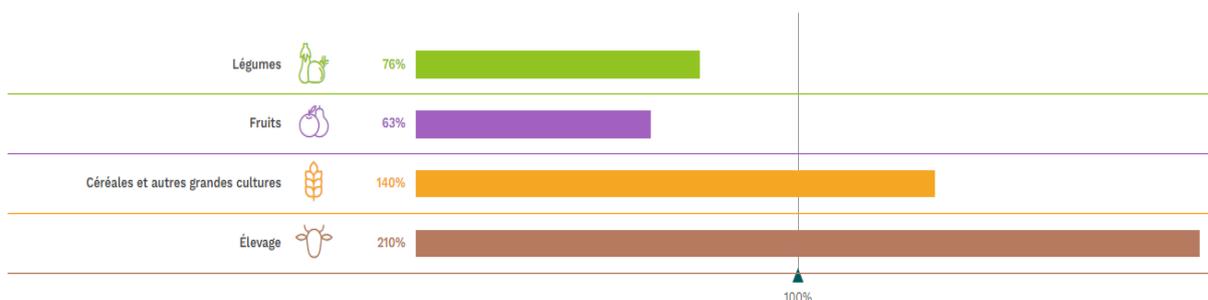
89 % de la consommation actuelle pourrait être couverte par la production locale actuelle.

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

Apiculture
8 activités

Potentiel nourricier

200 %



▲ surface nécessaire pour nourrir la population

■ surfaces actuelles

La surface agricole de la CCMDL permettrait, en théorie, de nourrir 2 fois sa population.

ENJEU 1 : Renforcer le capital nourricier du territoire	1.1 Préserver le foncier agricole	
	Construire une stratégie foncière agricole et mettre en place une animation foncière	ACTION 1 : Disposer de documents locaux d'urbanisme compatibles avec le SCOT
		ACTION 2a : Définir des périmètres protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains : PENAP (69), PAEN (42).
		ACTION 2b : Organisation d'une veille foncière agricole et définition du cadre d'intervention
		ACTION 2c : Construire des outils de financement et de portage pour agir sur le foncier agricole et naturel et soutenir l'installation agricole.
		ACTION 2d : Soutien à la réorganisation foncière
		ACTION 2e : Développer le stockage foncier pour faciliter les transmissions/installations
		ACTION 2f : Création d'une Association Foncière Agricole (AFA)
	Habitat et agriculture	ACTION 3 : Intégrer les agriculteurs à la liste des ménages prioritaires pour l'attribution de logements sociaux ou communaux
	1.2 Soutenir l'installation et la transmission	
Transmission : Repérer et accompagner de façon anticipée les cédants sur les aspects humains et globaux de la transmission	ACTION 4 a : Conseil stratégique anticipé	
	ACTION 4 b : Sensibilisation, information systématique des futurs cédants et suivi de leur projet	
	ACTION 4 c : Financer les projets d'accompagnement des cédants.	
Aider la mise en lien des cédants et porteurs de projets	ACTION 5a : Organisation de « Café Installation Transmission »	
	ACTION 5b : Organisation de visites « Fermes restructurées »	

	Renforcer l'accompagnement des porteurs de projet à toutes les étapes de leur démarche	ACTION 6a : Accompagner les porteurs de projets venant tous les horizons dans les premières étapes de construction de leur projet
		ACTION 6b : Encourager les espaces tests agricoles
	Autres	ACTION 7 : Travailler sur l'attractivité du métier d'agriculteur sur le territoire, communiquer positivement et faire naître des vocations et projets.
		ACTION 8 : Faire des élus des acteurs de l'installation transmission foncier agricole
	1.3 Préserver les ressources naturelles et s'adapter au changement climatique	
	Autonomie des systèmes des productions et adaptation au dérèglement climatique	ACTION 9 : Permettre aux agriculteurs d'évaluer leur système et de le faire évoluer
		ACTION 10 : Développer l'agroforesterie et ses filières
		ACTION 11 : Le SOL au cœur des systèmes
ACTION 12 : Diversification des espèces et variétés cultivées face au changement climatique		
Gestion quantitative de l'eau	ACTION 13 : la gestion de l'eau à l'échelle des exploitations	
	ACTION 14 : Remobiliser l'eau stockée et la partager pour un usage nourricier	
Animer les dynamiques	ACTION 15 : Animer les dynamiques	
	ACTION 15.a : Production et partage de semences	

Enjeu 2

Coopérer pour structurer les filières de la production à la consommation



Cet enjeu se décline en 2 axes :

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

TRANSFORMATION, DISTRIBUTION, LOGISTIQUE

Ateliers de transformation et entreprises agroalimentaires

Fruits et légumes

Sur la CCMDL : 2 ateliers

Sur le SOL : 6 ateliers

Sur le Rhône proche MDL : 4 ateliers

Sur la Loire proche CCMDL : 2 ateliers

Produits à base de Lait

Sur la CCMDL : 4 fromageries

Viandes (en prestation de service) :

Sur la CCMDL : 5 prestataires

Sur le Rhône (hors CCMDL) : 7 prestataires

Sur la Loire proche CCMDL : 7 prestataires

Sur l'Isère : 1 prestataire

Entreprises agroalimentaires :

9 salaisons

4 entreprises de fabrications industrielles

Restauration commerciale

48 établissements

Plus de 2500 couverts

5 établissements adhérents à la Marque Collective « Monts du Lyonnais, terre de saveurs »

Circuits courts et vente directe

36 % des exploitations pratiquent le **circuit court**

23 % en vente directe

Circuits de distribution

72 commerces vendent de l'alimentaire

18 marchés présents sur le territoire

Plateforme de distribution et logistique

- Peu d'entreprises de transport
- Plateforme collective Bio A Pro à Brignais
- Regroupement de producteurs et de 4 structures de livraison de paniers à Saint Martin en Haut
- Les agriculteurs en circuits courts effectuent leur propre logistique



ENJEU 2 : Coopérer pour structurer les filières => de la production à la commercialisation	2.1 Structurer les filières, soutenir celles en place	ACTION 1 : Organiser l'interconnaissance avec les industries agro-alimentaires du territoire
	2.2 Développer l'approvisionnement pour et par les territoires voisins en améliorant la logistique	ACTION 2 : Accompagner des entrepreneurs de l'agroalimentaire dans une optique de soutiens voire de création de filières
		ACTION 3 : Accompagner les transformateurs et les IAA vers la réutilisation des contenants
		ACTION 4 : Accompagner et développer la mise en place d'une plateforme logistique
		ACTION 5 : Création d'un atelier de transformation partagé pour individuels ou petits collectifs
		ACTION 6 : Initier des démarches pour faire reconnaître des produits sous signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) et/ou sur l'origine des produits

Enjeu 3

Faire de la restauration collective une priorité



- 3-1 Travailler sur les moyens et l'organisation des restaurants collectifs pour les faire évoluer et garantir un approvisionnement de qualité et/ou local**
 - a) Renforcer et faciliter l'approvisionnement en produits locaux**
 - b) Etudier la faisabilité d'une nouvelle organisation de la restauration collective pour la faire évoluer**
- 3-2 Eduquer et sensibiliser au goût, au "bien manger", à la saisonnalité des produits, au gaspillage alimentaire**

LA RESTAURATION COLLECTIVE

Type d'établissement	
Crèches	8
Ecoles maternelles et primaires	42
Collèges	5
Lycée	3
MFR	3
Centre hospitalier / Ehpad	6
Etablissement pour personnes handicapés	1
Accueils de loisirs	9
Livraisons de repas à domicile	4
Autres établissements spécialisés (MECS, ...)	2

Zoom sur La loi EGALIM

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

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

2 enquêtes réalisées sur le territoire

Enquête n° 1 sur la restauration collective maternelle et primaire

(26 communes ont répondu)

Type de gestion : 64 % en gestion déléguée (cuisine satellite ou repas sur place) / 36 % en gestion directe

La mutualisation : 8 cantines desservent au moins 2 établissements

Le personnel : de 1 à 14 personnes selon les établissements

Le nombre de repas servis par jour : 1800 repas

Difficultés rencontrées :

- Acceptation du menu végétarien,
- Approvisionnement en produits locaux tout au long de l'année,
- Prix des produits de qualité et bio.

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

Enquête n° 2 : autres établissements

Les répondants :

- 3 MFR => gestion directe
- 2 crèches + la SPL (qui gère 6 crèches) => 1 crèche en gestion directe, SPL en cuisine satellite (API restauration) 1 crèche en mixte
- 1 collègue => société extérieure (1001 repas)
- 1 centre scolaire (école, collège, lycée) => société extérieure (Newrest)

Le personnel : de 1 à 15 personnes (de 1 à 12 ETP)

Le nombre de repas servis par jour : 3200 repas

Les besoins :

- Plus d'information sur les produits locaux
- De la connaissance de plus de producteurs
- Un carnet d'adresse
- D'avoir du temps pour rencontrer les fournisseurs locaux. Si une rencontre entre producteurs / fournisseurs était organisée, cela permettrait pour pouvoir développer mon réseau d'approvisionnement
- Créer une cuisine collective spécialisée dans la petite enfance qui fournirait l'ensemble des crèches, micro-crèche du territoire.

Les projets :

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



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

ENJEU 3 : Faire de la restauration collective une priorité

a) Renforcer et faciliter l'approvisionnement en produits locaux

ACTION 1 : Mettre en place une centralisation de produits bios et/ou locaux sur une gamme large en produits frais

ACTION 2 : Mettre en place des approvisionnements communs pour petites et grosses quantités hors produits frais

ACTION 3 : Inciter les sociétés extérieures à se fournir en produits locaux

ACTION 4 : Faire de l'équilibre matière entre les restaurations collectives des Monts du Lyonnais

ACTION 5 : Mettre en commun de l'offre pour les crèches

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

ACTION 6 : Permettre aux élus de se réapproprier leur restauration scolaire

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

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

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

3.2 Eduquer et sensibiliser au goût, au "bien manger", a la saisonnalité des produits, gaspillage alimentaire

a) Eduquer et sensibiliser au goût, au "bien manger", a la saisonnalité des produits	ACTION 10 : Création d'un réseau de cuisiniers (de la restauration collective et de la restauration commerciale qui livre des collectivités)
	ACTION 11 : Eduquer et former les enfants et le personnel sur l'alimentation et les enjeux de l'alimentation
	ACTION 12 : Informer les consommateurs, les parents, les enfants sur le contenu des assiettes
b) Eduquer et sensibiliser sur le gaspillage alimentaire	ACTION 13 : Avoir un calendrier sur la saisonnalité des fruits et légumes mais adapté à notre territoire
	ACTION 14 : Mettre en place une politique de réduction des déchets, de réduction des emballages et des contenants
	ACTION 15 : Organisation des olympiades anti-gaspillage avec les scolaires
	ACTION 16 : Sensibiliser à la valorisation des biodéchets et notamment par compostage

Enjeu 4

Augmenter la part de produits locaux dans les assiettes



Cet enjeu se décline en 4 axes :

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

CONSOMMATION, PRECARITE ALIMENTAIRE ET INITIATIVES

Consommation alimentaire

- **70 %** de la consommation alimentaire se fait sur le territoire
- Potentiel de dépenses en alimentaire : + de **80 millions d'euros**.
- Dépenses alimentaires : **7080 € par an et par foyer**

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

L'autoconsommation / l'autoproduction

20 % des ménages français en 2017

5 % du budget d'alimentation

Les jardins favorisent l'autoconsommation

Des jardins et vergers partagés et/ou solidaires et autres initiatives

Jardins partagés sur 4 communes

2 Vergers partagés ou solidaire

Des massifs

Des terres

Partage de graines

Accès physique à l'alimentation

En France :

- **90%** des déplacements en voiture
- Plus de **60 kilomètres** par semaine.

Sur le territoire :

- **49 %** de la population dépendante de la voiture (**24 %** en France) pour **62 %** des communes du territoire
- **8 %** des foyers n'ont pas de véhicule

Précarité alimentaire

En France :

1 Français sur 5 en situation de précarité alimentaire

5 à 7 millions de personnes ont eu recours à l'aide alimentaire en 2020.

Sur le territoire :

1 200 ménages en-dessous du seuil de pauvreté (**8.8%**)

513 personnes couvertes par le RSA (**1.5%**)

Pas de chiffres sur la précarité alimentaire

Aide alimentaire sur le territoire :

Croix rouge, Les restos du Cœur, Pour une alimentation solidaire

GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GESTION DES BIO DECHETS

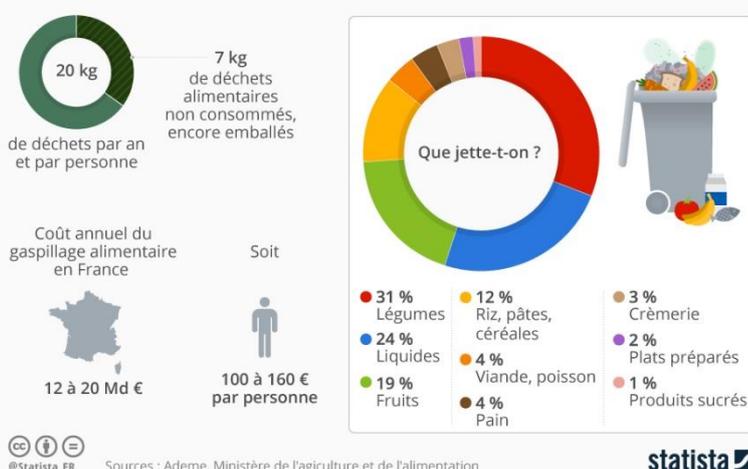
Gaspillage en restauration collective

- **120 grammes** de nourriture jetés
- **8%** du gaspillage alimentaire total en France pour les 3,8 milliards de repas / an

Chaque année en France

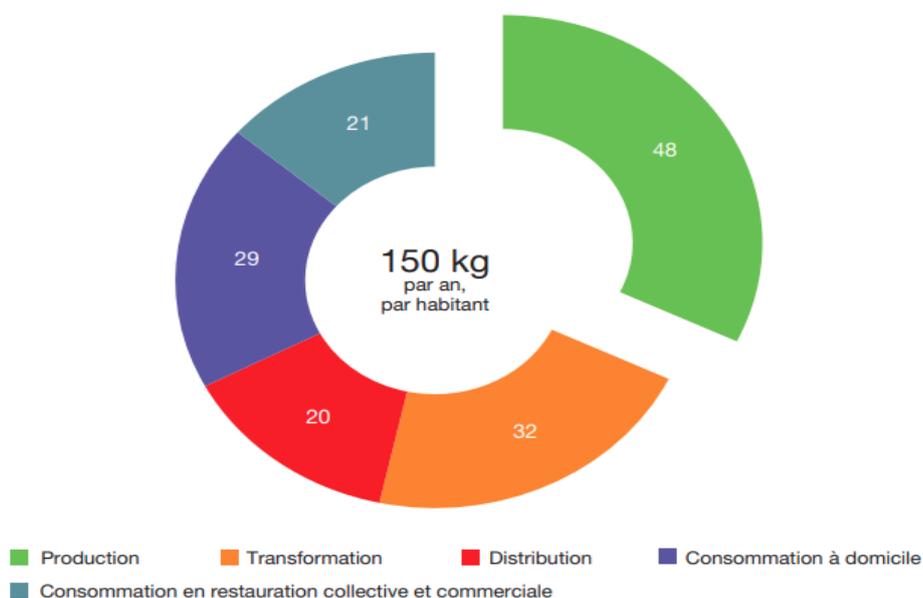
- Près de **10 millions de T**
- **20 kg/hab./an** de déchets
- **7 kg** de produits alimentaires encore emballés.

Le fléau du gaspillage alimentaire



PERTES ET GASPILLAGE DE PRODUCTIONS AGRICOLES

En kg/an par habitant



ENJEU 4 : Augmenter la part de produits locaux dans les assiettes	4.1 Favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous	ACTION 1 : Mettre en réseau les acteurs de l'alimentation et de l'aide alimentaire
		ACTION 2 : Mettre en réseau les personnes qui rencontrent des difficultés de mobilité
		ACTION 3 : Mutualiser les commandes en créant un groupement d'achats alimentaires citoyens
		ACTION 4 : Créer un réseau de jardins / vergers partagés et en créer de nouveaux
		ACTION 5 : Encourager l'autoproduction alimentaire
		ACTION 6 : Expérimenter la Sécurité sociale de l'alimentation
	4.2 Mettre en lien les producteurs et consommateurs (Communiquer sur l'offre locale et la distribuer)	ACTION 7 : Communiquer de l'information sur l'offre locale disponible
		ACTION 8 : Accompagner le développement de lieux d'approvisionnement de proximité
	4.3 Accompagner le changement de comportement dans l'assiette et dans sa poubelle et lutter contre le gaspillage alimentaire	ACTION 9 : Sensibiliser et apporter de l'information pour se nourrir plus sainement et limiter le gaspillage alimentaire
		ACTION 10 : Réfléchir à la création d'une maison de l'alimentation ou un tiers-lieu nourricier
		ACTION 11 : Accompagner les publics fragiles et notamment les personnes âgées pour lutter contre la dénutrition
		ACTION 12 : Accompagner les publics et notamment les publics fragiles à une alimentation saine
		ACTION 13 : Organiser un évènement festif sur le thème du lien entre l'alimentation et la santé
		ACTION 14 : Faciliter la conservation et la distribution des surplus alimentaires

ENJEU TRANSVERSAL

ANIMATION ET COMMUNICATION : CONSOLIDER LA DEMARCHE PARTENARIALE DU PAT ET IMPLIQUER LES ACTEURS DU TERRITOIRE

<p>Enjeu transversal : ANIMATION et COMMUNICATION : Consolider la démarche partenariale du PAT et impliquer les acteurs du territoire</p>	<p>Coordonner la démarche, la gouvernance, et assurer l'animation transversale</p>	Co-construire une gouvernance partagée : Organiser les Comités directeurs et Comités de pilotage nécessaires à l'avancement du PAT ; mettre en lien les partenaires, construire des outils de dialogue territorial efficaces
		Animer des Groupes de Travail Thématiques : Regrouper les acteurs et favoriser les partages d'expériences et les idées d'actions
		Organiser les rencontres des acteurs de l'alimentation une fois par an
	<p>Inscrire la démarche PAT dans les dynamiques de territoire</p>	Articuler le PAT avec les politiques publiques existantes : les différents projets du territoire (PCEAT, TEPOS, SCOT) ; faire le lien avec différentes échelles (projets des départements, de la région), les autres politiques publiques.
		Coordonner des actions avec les PATs voisins et participer aux réseaux départementaux et régionaux des PATs
	<p>Renforcer les connaissances partagées du territoire et documenter cette politique publique</p>	Actualiser le diagnostic agricole et alimentaire ainsi que le plan d'actions en fonction de l'avancer du PAT et des opportunités
		Construire un dispositif d'évaluation du PAT
		Valoriser la démarche auprès de partenaires
	<p>Communiquer sur la démarche PAT et sur les actions</p>	Créer des outils de communication adapté à chaque public : acteurs de territoire, habitants, ...
		Créer un annuaire d'intervenants capables de faire de la sensibilisation, d'intervenir en nutrition, gestion des déchets, gaspillage, etc...
		Permettre aux organisateurs d'événements de s'approprier la thématique de l'alimentation : par la valorisation de la démarche PAT dans leur communication (logo, agenda, ...), par l'approvisionnement en local pour les restaurations et buvettes des événements ...



Communauté de communes des Monts du Lyonnais

790, allée de Pluvy

69590 – Pomeys

04 37 20 13 09

contact@cc-mdl.fr

www.cc-montsdulyonnais.fr

Contact Projet Alimentaire Territorial

Raphaël PIN – chargé de mission alimentation et forêt

06 49 67 85 19 - raphael.pin@cc-mdl.fr

Marina BOUCHUT – chargée de mission agriculture

06 88 38 73 06 - marina.bouchut@cc-mdl.fr