CONSEIL DE DEVELOPPEMENT
GRANDLYON

# PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

## ET LA RENDRE ACCESSIBLE À TOUS LES HABITANTS AU SEIN DE LA METROPOLE

Contribution du **Conseil de Développement**

**Saisine** du Président de la Métropole de Lyon David KIMELFELD

dans le cadre de l'élaboration de la Stratégie Alimentaire

AVRIL 2019

# CONTRIBUTEURS

**Responsable de Publication**

Anne-Marie Comparini, Présidente du Conseil de Développement

**Rédacteur en chef**

Henri Jacot, Vice-Président du Conseil de Développement

**Coordination**

DTP-DPDP-SPIC-Service participation et implication citoyennes

Anne-Laure Garcin

Iris Héran-Gobert

Ema Alonso

**Comité d'animation**

Eve Achard

Jacques Bartier

Simone Blazy

David Chevalier

Catherine Clancy

Denis Colongo

Gérard Debrinay

Jean-Paul Masson

Anne-Laure Mériau

Nicolas Millet

Margot Nicoloyannis

Christian Poujol

Alexandre Richard

Théophile Tavernier

Gilles Vivancos

**Synthèse des ateliers**

Caroline Januel

Sylvie Mauris

# SOMMAIRE

**INTRODUCTION ..... 5**

Le contexte de la saisine par la Métropole ..... 5

L'intérêt du sujet pour le Conseil de développement et sa méthode de travail ..... 6

**I - PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE DE LA PRODUCTION À LA CONSOMMATION EN MOBILISANT LES ACTEURS ÉCONOMIQUES ET DE FORMATION ..... 8**

**1. Les besoins identifiés sur le territoire ..... 9**

A. Au stade de la production et de la transformation ..... 9

B. Pour la distribution traditionnelle et les porteurs de circuits de proximité ..... 10

C. En termes d'emploi, de formation, d'insertion ..... 12

**2. Principes d'action pouvant faire reculer significativement les difficultés ..... 14**

A. Informer le grand public sur l'offre alimentaire, sa diversité et ses métiers ..... 14

B. Associer les nouveaux acteurs qui apportent des solutions innovantes ..... 15

C. Veiller à ne pas "sanctuariser" la ville et travailler la logistique (heures, zones de livraison, autorisations...) à une échelle élargie ..... 15

**II - RENDRE ACCESSIBLE CETTE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE POUR TOUS LES PUBLICS DANS LES TERRITOIRES DE LA MÉTROPOLE ..... 17**

**1. Les besoins identifiés sur le territoire ..... 17**

A. Pour les jeunes, de la petite enfance à l'université ..... 17

B. Pour les personnes âgées, en établissements ou à domicile ..... 18

C. Pour les personnes en situation de précarité ..... 19

**2. Principes d'action pouvant faire reculer significativement les difficultés ..... 20**

A. Développer les connaissances élémentaires sur l'alimentation, quelle que soit la tranche d'âge ..... 20

B. Accompagner et susciter les échanges nécessaires pour faire évoluer les comportements ..... 22

C. Privilégier une démarche locale resituant la question alimentaire dans l'ensemble des conditions de vie ..... 22

**III – POUR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE : ADOPTER UNE METHODE DE CO-CONSTRUCTION SOUS FORME DE GROUPES DE TRAVAIL DÉDIÉS ..... 24**

**1. Pour lutter contre les précarités : des publics à privilégier ..... 24**

A. Les habitants des quartiers en politique de la ville ..... 25

B. Les jeunes ..... 27

C. Les personnes âgées ..... 27

**2. Pour promouvoir une offre alimentaire saine et durable : trois points incontournables ..... 28**

A. Un périmètre de gouvernance élargi à considérer ..... 28

B. Un dialogue ouvert à tous les acteurs ..... 29

C. Trois sujets prioritaires de dialogue entre tous les acteurs de l'offre alimentaire ..... 30

1/ L'acheminement des produits au sein de la métropole ..... 30

2/ La nécessité de sécuriser et pérenniser les producteurs ..... 30

3/ Les métiers en tension ..... 30

**EN GUISE DE CONCLUSION ..... 32**

**LISTE DES PARTICIPANTS ..... 33**

**LETTRE DE SAISINE ..... 40**

**Un annuaire** - regroupant tous les acteurs conviés, présents ou repérés lors des travaux du Conseil de développement sur la stratégie alimentaire - **est joint à cette contribution.**

# INTRODUCTION

Au début de l'année 2018, la Métropole de Lyon a lancé des études préparatoires à l'élaboration d'une **stratégie alimentaire métropolitaine**. Le territoire métropolitain est pertinent pour l'envisager en raison du nombre de consommateurs (consommation à domicile ou restauration collective), de la proximité de produits d'une activité agricole diversifiée, d'acteurs de leur transformation et de leur distribution et de centres de formation et d'innovation. Par ailleurs, cette action publique territorialisée offrirait l'opportunité de favoriser les filières agricoles et la consommation locale appréciée en termes d'activités économiques, de santé, d'environnement et de social.

## Le contexte de la saisine par la Métropole

Se fondant sur ces objectifs, la Métropole souhaite définir une stratégie la plus transversale possible, couvrant :

- la dimension économique, structuration et consolidation des filières, rapprochement de l'offre et de la demande et préservation des espaces agricoles ;

- la dimension écologique et de santé, avec le développement d'une consommation de produits locaux de qualité et de lutte contre le gaspillage ;

- et bien sûr, la dimension sociale prenant en compte l'éducation alimentaire, l'accessibilité de toutes et tous et la question du don alimentaire.

Le processus d'élaboration comporte donc :

- Un premier temps : celui de **la construction des orientations**. En 2018 les services de la Métropole ont préparé un diagnostic, rassemblant données statistiques et connaissances techniques sur ces trois dimensions. Ils ont ensuite organisé deux ateliers pour confronter cette analyse à l'appréciation d'un panel d'acteurs. En ce début d'année 2019**,** premier temps fort : le Conseil de la Métropole pourrait examiner et voter un rapport d'orientations en juin 2019**.**

- Un deuxième temps : celui de **l'élaboration d'un Plan alimentaire territorial** (PAT). Il comportera des fiches d'actions concrètes lesquelles pourraient faire l'objet d'une concertation, préalable à l'approbation du PAT.

Dans ce cadre, le Président de la Métropole a demandé au Conseil de développement de fournir un premier éclairage sur deux questions : ***Comment faire reculer les précarités alimentaires ? Comment valoriser les atouts économiques et de formation pour promouvoir une filière de l'alimentation saine et durable ?***

*(Cf. en annexe le texte de la saisine*).

La contribution attendue a un double but :

- déterminer, sur la base d'initiatives inspirantes et de remontées d'expressions citoyennes, des champs d'action publique proches du quotidien des acteurs de la production et des consommateurs, et des synergies possibles entre acteurs ;

- identifier les parties prenantes à impliquer dans les concertations du second semestre de l'année.

Elle sera remise en avril pour nourrir le rapport d'orientations de juin 2019. Le Conseil de développement pourra être sollicité pour poursuivre sa collaboration selon les modalités d'avancement du projet alimentaire métropolitain.

## L'intérêt du sujet pour le Conseil de développement et sa méthode de travail

Voilà plus de trois ans que le Conseil de développement étudie les transformations de la Société et leurs impacts tant sur la vie (privée et professionnelle) des habitants que sur les structures de production économique et celles de formation.

Cette saisine est en pleine adéquation avec les recommandations qu'il a déjà pu faire sur les transformations en cours. Pour chacune d'entre elles, il n'a pas manqué de rappeler que le progrès et la question environnementale ne peuvent plus se concevoir comme seulement scientifiques ou techniques, mais doivent prendre en compte également les conditions d'acceptabilité et d'appropriation par la population dans sa diversité. Ainsi que les modalités organisationnelles des lieux de production et les aspirations de ceux qui y travaillent.

Il en est de même **pour l'alimentation saine et durable** :

- La stratégie alimentaire est par excellence un sujet qui doit être **coconstruit avec l'ensemble des acteurs économiques** concernés (producteurs, transformateurs et distributeurs). Des alliances innovantes, transversales et collectives peuvent être imaginées pour consolider la chaîne de la Production selon des modèles divers assurant la juste rémunération des agriculteurs.

- Ce concept doit également, pour se déployer, **mobiliser toutes et tous**. Ce qui suppose que soient analysées les contraintes qui affectent l'accessibilité de publics sous-estimant les règles de l'équilibre alimentaire, tributaires des nouveaux modes de vie ou parce qu'étant dans un état de précarité financière prononcé. Et qu'en parallèle, des réponses soient apportées pour les accompagner dans cette approche nouvelle. La nourriture n'est pas en effet un produit comme les autres. C'est un besoin vital porteur d'éléments nutritionnels et chargé de valeurs, de lien social et de transmission culturelle. À toutes les étapes de transformation de nos vies.

De ce constat, est né **le choix de la méthode de travail** du Conseil de développement. Ont été ainsi d'abord repérées de nombreuses actions ou initiatives inspirantes pouvant concerner, selon le questionnement de la saisine, soit les précarités alimentaires (entendues dans leurs aspects quantitatifs et qualitatifs), soit les atouts économiques et de formation pouvant fournir une offre alimentaire saine et durable (de la production à la consommation).

Sur cette base ont été tenues deux séances de travail avec les parties prenantes de ces actions et initiatives :

- l'une, **le 19 mars, sur le thème des précarités alimentaires** à la Maison des fêtes et des familles de la Duchère (Lyon 9ème).
- l'autre, **le 26 mars, sur le thème des atouts économiques et de formation** pour une alimentation saine et durable, à l'Institut supérieur d'agriculture Rhône-Alpes (ISARA).

Réunissant en fait des participants tous porteurs d'une expertise de proximité ou d'usage, de paroles citoyennes et d'expériences renouvelées ou émergentes. Au total près de 90 personnes, membres du Conseil de développement et invités professionnels, associatifs ou citoyens.

(*Cf. en annexe la liste des participants*).

## Plan de la contribution

Au cours des échanges riches et approfondis qui sont intervenus, il est apparu que très logiquement la disponibilité d'une offre alimentaire saine et durable était évidemment un prérequis à son accessibilité par tous les publics et en particulier les plus précaires ou vulnérables.

D'où le choix retenu de restituer ces travaux, échanges et propositions qui en ont résulté selon le plan suivant :

- Déterminer d'abord comment **Promouvoir une alimentation saine et durable en mobilisant les acteurs économiques et de formation, tout au long de la chaine allant de la production à la consommation** pour construire une stratégie de transition efficace, réaliste et au profit de tous. Vous trouverez les paroles d'acteurs et expressions citoyennes invités à y participer ainsi que les principes d'actions proposés dans **la première partie de cette contribution.**

- S'interroger ensuite sur comment **Rendre l'alimentation saine et durable accessible à toutes et tous dans les territoires de la Métropole.** Ce questionnement fera l'objet de la **deuxième partie de la contribution** et regroupera les attentes de trois catégories de personnes : les jeunes, les personnes âgées et les personnes en précarité. Ainsi que les réponses qui pourraient être reprises à leur intention.

- Suggérer enfin à la Métropole dans une **troisième partie** d'**Adopter une méthode de co-construction sous forme de groupes de travail dédiés pour une alimentation saine et durable,** sur des sujets propres au rôle qu'elle pourrait tenir au titre de ses compétences mais aussi de la mise en relation des différentes parties prenantes.

# I - PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE DE LA PRODUCTION À LA CONSOMMATION EN MOBILISANT LES ACTEURS ÉCONOMIQUES ET DE FORMATION

Répondre à cette première question ne pouvait s'envisager sans un regard sur les atouts de la chaine des acteurs dans les différentes composantes de l'offre alimentaire (production, transformation, distribution et lieux de formation et de recherche), ainsi que ceux qui caractérisent le marché métropolitain (le potentiel de consommateurs).

En matière de Production, comme nos participants n'ont pas manqué de le rappeler, le bassin métropolitain présente des atouts forts qui le distingue des autres régions françaises. Dans un rayon de 100 kilomètres autour de la métropole, les acteurs agricoles et économiques sont bien présents. **La filière agro-alimentaire est complète**, elle intègre même les équipementiers de la chaîne du froid et la chaîne du chaud pour la transformation, équipementiers regroupés dans Equip'Agro. De plus les productions agricoles sont très diversifiées et un écosystème de la formation permet de former du CAP à l'ingénieur.

Autre atout, **le marché est important et dynamique**. Sans être exhaustif, notons la consommation supérieure de 3 à 4% des marchés lyonnais par rapport à la consommation nationale. Et son corollaire avec la belle tenue du marché de gros des producteurs de Corbas, premier marché privé de fruits et légumes en France et en Europe. Remarquons aussi une consommation importante au titre de la restauration collective (près de la moitié des habitants se restaure hors domicile). Pour l'anecdote, Lyon possède environ 1200 restaurants, soit 1 restaurant pour 294 habitants : c'est la 2e ville française après Bordeaux (1 pour 285 habitants). Enfin les artisans de la transformation représentent 24 à 25% des métiers inscrits à la Chambre des Métiers.

**De bons chiffres mais un paradoxe**, ces atouts puissants ne permettant pas encore de contenir les problèmes qui freinent le développement harmonieux de la chaîne des acteurs et notamment des agriculteurs.

Trois tables d'échanges ont abordé concrètement cet enjeu : la première était consacrée au stade de la production et de la transformation, la seconde à la distribution et consommation et la troisième à la question de l'emploi-formation. Ont participé à ces échanges des acteurs du monde agricole, du secteur de la distribution et des centres de formation ainsi que des représentants d'initiatives citoyennes promouvant l'alimentation saine et durable ou visant à la rendre plus accessible à tous.

# 1. Les besoins identifiés sur le territoire

Les Paroles d'acteurs et expressions citoyennes retenues illustrent, sans volonté d'exhaustivité, les principaux freins ressentis dès ce stade pour contribuer à une offre alimentaire saine et durable.

## A. Au stade de la production et de la transformation

- En amont : la question de la rémunération des agriculteurs insuffisante pour assurer une filière saine et durable

Une question bien connue au niveau national, mais qui peut trouver sans être utopique des pistes de revenu complémentaire à explorer à partir de l'alimentation de proximité. Trois professionnels, l'un agriculteur, l'autre transformateur et le représentant des métiers, qui portent par ailleurs des initiatives inspirantes, le rappellent :

**Gilbert BARNACHON (Robin des Champs) :** « *Quand on parle d'alimentation, il y a des agriculteurs qui produisent et portent une grosse pression sur la qualité de nos produits. La problématique est que la rémunération ne suit pas* ».

**Adrien FAVERJON (Salaisons du Mont Pilat – Maison Duculty) : «** *Dans la filière porcine, il y a de nombreux acteurs plus ou moins nouveaux, leurs problèmes : se rémunérer correctement* ».

**Gilles VIVANCOS (CdD- CMA)** : « *Il faut aussi que l'agriculteur ait une reconnaissance de son travail. Concernant les marchés publics, les cahiers des charges et notamment les critères de décision, cela ne pourraient-il pas être modifiés ? On peut très bien, avec des notes de pondération, privilégier les circuits courts et la production locale, ce qui permettrait de rétribuer à la juste valeur les agriculteurs* ».

- En aval : l'acheminement des produits au sein d'une métropole, une difficulté commune à tous les maillons de la chaîne

L'approvisionnement est compliqué (producteurs n'ayant pas les moyens ni le temps de livrer une multitude de lieux, question du dernier kilomètre, problème de la production d'une quantité fixe à la restauration collective…).

**Christian POUJOL (CdD) :** « *Nous devons réfléchir à l'acheminement en réponse aux besoins de la population, crucial dans les années à venir* ».

Pour **Jean DE BALATHIER (Coop de France AURA)** : « *La question de la chaîne logistique est posée : pour apporter les produits aux consommateurs, il y a différents niveaux en fonction de la taille de l'agglomération. Pour la métropole de Lyon, il faut massifier. Il faut une coopérative qui massifie la collecte des productions de ses adhérents et de ceux qui les transforment. Elle passe par des chaînes classiques de logistique jusqu'aux consommateurs, principalement la grande distribution, les nouveaux segments hors domicile* ».

**Loïc FAYET (Lieux de liens / Mouves AURA**) : « *Je porte le projet Lieux de liens à Lyon. La vocation ultime est de construire, sur le territoire de la Métropole, un tiers-lieu dédié à l'alimentation durable. Nous démarrons sur la restauration collective notamment scolaire. Nous sommes en train de construire une offre globale à destination des structures scolaires qui veulent évoluer vers une alimentation durable ? Les questions logistiques m'intéressent* ».

- « Massifier veut-il dire produire de façon plus « industrielle » ?

Cette remarque de **Virgile THEUELACHER (Alternatiba-Coalition Climat Rhône)** entraîne des interrogations : « *Ainsi définie, la massification n'irait-elle pas à l'opposé de la demande sociétale d'une agriculture saine et durable ?».*

Les participants s'accordent sur le fait qu'il s'agit à proprement parler d'un mode organisationnel de regroupements partenariaux, de créations de réseaux ayant les capacités de réponse aux besoins d'une métropole (comprise au sens de ses consommateurs mais aussi de ses acteurs de la transformation ou de la restauration collective).

- La nécessité d'inventer des scènes de dialogue élargies territorialement :

Ces premiers échanges montrent qu'une absence de dialogue existe entre tous les professionnels et la Métropole, alors que ce dialogue serait essentiel pour organiser collectivement la distribution sur l'agglomération. La Métropole de Lyon doit veiller à ne pas être l'archétype de la fracture territoriale. Pour **Gilbert BARNACHON** *: « En tant qu'agriculteur et en tant qu'habitant d'une commune rurale dans l'est, on n'est pas dans la Métropole, on n'est pas relié du point de vue des transports. On est coupé de tout. On n'est pas dans les instances où il y a des réflexions globales avec les territoires voisins* ».

Cette réflexion confirme le besoin d'engager un dialogue mais bien évidement au-delà des frontières administratives de la Métropole.

## B. Pour la distribution traditionnelle et les porteurs de circuits de proximité

De même les participants ont précisé, en présentant leurs propres actions ou initiatives, la configuration de ce futur dialogue à privilégier :

- Un consensus sur le développement d'une approche globale, systémique impliquant tous les acteurs

**Nathalie BOBIN (Intermarché / SAS Ovalie)** : « *Nous avons nos marques propres pour certains approvisionnements et ensuite chaque entreprise a une autonomie. Je travaille avec beaucoup de producteurs directs : fromages de chèvres, « Les petits frigos » en Isère regroupement de producteurs qui ont réussi à monter une marque. Notre responsabilité est de parler en locavore. L'empreinte carbone aujourd'hui est sans doute plus importante que le bio même si on peut mélanger les deux* ».

Ce que confirme **Via Terroirs** : « *En allant chercher davantage de collaboration notamment sur la question de l'approvisionnement, nous arriverons à créer des forces chez chacun. Nous voulions plutôt aider les producteurs à répondre à cette demande de transparence, de qualité, de local* ».

Pour **Noémie BARLET (Coop de France Auvergne-Rhône-Alpes**) c'est une question à approfondir : « *Nous sommes un réseau de coopératives qui rassemble les coopératives d'Auvergne et Rhône-Alpes. Nous travaillons sur l'approvisionnement local du territoire et la structuration de filière en partenariat avec des acteurs de la logistique. Comment pouvons-nous arriver à établir des partenariats avec les acteurs de la logistique qui sont aussi en recherche de producteurs locaux ?* ».

- Une approche qui ne s'exonère pas d'aborder la sécurisation et la pérennisation des producteurs

C'est une problématique au cœur du fait alimentaire comme évoqué précédemment. L'échange large et franc entre tous les acteurs ne doit pas s'exonérer de réflexions à cet égard. Et ce, d'autant plus que les initiatives en circuit court ou en alimentation de proximité ont un impact positif sur l'emploi et l'économie : elles créent de l'emploi salarié et permettent aussi aux producteurs de se maintenir, de se diversifier et de développer leurs sources de revenu.

**Pierre BOURDEREAU (Casino) :** « *Pour améliorer la mise en valeur des productions locales et des circuits courts dans nos magasins et mieux répondre aux attentes des consommateurs, construire des filières locales entre les différents maillons de la chaîne est nécessaire. Le groupe Casino a déjà travaillé sur cette question, notamment sur des contrats triennaux avec des producteurs, des transformateurs, des metteurs en marché, des abatteurs pour la viande de boucherie. C'est ce qui a été lancé dans les États généraux de l'alimentation de 2018 et qui a débouché sur une loi. L'important, c'est que tous les maillons se retrouvent autour de la table pour créer de la valeur pour chaque maillon et de la visibilité pour les producteurs français* ».

**Adrien BRANDY (Demain Supermarché) :** « *Nous sommes une association de bénévoles pour monter un supermarché coopératif sur Lyon : chaque client a une part et fait partie de la coopérative et donne du temps pour s'investir dans la coopérative. En échange il peut acheter des produits au supermarché. Ce modèle fonctionne bien dans la plupart des villes en France. Le modèle économique est éprouvé. Nous travaillons avec des producteurs locaux en précommande de paniers via un site internet* ».

- Une approche qui traite également de la diversification des denrées proposées par les banques alimentaires

**Jean-Paul MASSON (CdD–UCIL)** s'interroge: « *N'y-a-t-il pas une contradiction entre fournir aux bénéficiaires du don alimentaire des denrées pas assez diversifiées et les règles d'une alimentation équilibrée ?* ».

**Gilbert LORIDANT (Proxidon – Banque alimentaire du Rhône)** saisit cette occasion pour préciser : « *Nous recherchons la qualité, pour une alimentation saine même pour les gens en difficultés. Pour essayer d'avoir un équilibre alimentaire, nous souhaitons améliorer notre diversité : sur les fruits et légumes qui sont souvent issus de la surproduction ; sur certains produits comme la viande très sensibles. Ils sont très difficiles à récupérer. De même, nous avons amélioré notre fonctionnement : par la création d'une plateforme internet qui permet au donateur de mettre en ligne ses invendus en fin de journée et d'un système de géolocalisation informant les associations à proximité pour venir les récupérer. Il y a 125 associations sur le Rhône. Nous sommes enfin équipés d'une zone froide pour conserver tous nos fruits et légumes à 7 degrés dans notre l'entrepôt quasi-professionnel de Décines. Avec des bénévoles nous sommes à 5 800 tonnes de produits sauvés sur le Rhône et redistribués aux plus démunis essentiellement sur l'industrie agro-alimentaire et la grande distribution. Malheureusement, notre activité progresse tous les ans car la demande augmente : au début, nous avions essentiellement des familles et maintenant, il y a des étudiants, des familles monoparentales, des personnes âgées* ».

A ce sujet **Pierre BOURDEREAU (Casino)** note : « *Le travail des banques alimentaires est très important mais d'autres modèles se mettent en place sur la lutte anti-gaspillage. Monoprix a lancé un partenariat avec l'association Rebelles qui fait des plats cuisinés avec de la viande, des produits frais en limite de date. Ces produits sont ensuite recommercialisés dans les Monoprix ou d'autres points de vente. Il faut vraiment développer ces offres complémentaires sur les produits frais. Une difficulté :*

*trouver un territoire qui regroupe tous les acteurs de la chaine pour garder la fraicheur des aliments et les transformer en temps rapide* ».

### C. En termes d'emploi, de formation, d'insertion

Le Conseil de développement a déjà évoqué en 2018 la question des emplois agricoles à partir des activités de l'association **Graine d'emplois**. Une première approche qu'il a voulu approfondir considérant que la diversité et la qualité des établissements de formation agricole (Lycées privés et publics, MFR pour la formation scolaire ou ISARA pour celle universitaire), qui couvre tous les niveaux de formation (du CAP au Bac +5), est un atout à valoriser. Ce qui explique d'ailleurs le choix du lieu de notre deuxième atelier : les locaux d'AGRAPOLE-ISARA.

- Premier frein : les difficultés à pourvoir un certain nombre d'emplois, à la fois saisonniers et à temps complet et partiel (métiers en tension)

**Nadège FELLOT (Chambre de l'Agriculture / viticultrice)** : « *Je vais surtout parler en tant qu'agricultrice. Avec mon mari, on a deux exploitations viticoles et élevage et aujourd'hui on a deux employés saisonniers et une quarantaine de vendangeurs. On est nombreux en tant que viticulteurs à avoir des structures familiales qui ne nécessitent pas forcément un CDI qui vient chaque jour travailler. Notre problématique principale est de trouver des gens quand on en a besoin. Au salon Planet'Appro de Villefranche, on partageait avec des maraîchers la même préoccupation. C'est toute la problématique de notre emploi agricole* ».

**Jean-Michel SOTTON (APECITA**) rejoint son analyse, mais indique : **«** *En termes d'emploi, des groupements d'employeurs pour recruter sont en train de se développer, il s'en crée d'ailleurs régulièrement, c'est une solution car on le voit bien : les tailles des exploitations ont tendance à augmenter, et avec de plus en plus de besoins globaux, de main d'œuvre salariée, même en CDI.* Il ajoute : *« Les jeunes formés en lycée agricole trouvent sans problème un job. Il y a un taux d'insertion de 95%* ». « *Donc* - avance-t-il - *si les candidats manquent, il faut aller les chercher ailleurs !* ». « *L'ADEMA offre des opportunités à des personnes de milieu urbain qui s'intéressent à l'agriculture, à la conduite de tracteurs, au maraichage, etc. Une formation d'un mois, portée par Pôle emploi, avec un co-financement. Un dispositif qui marche bien* ».

Un autre dispositif similaire, celui de NOVALIM, dans le cadre des financements d'OPCALIM est cité par **Renée HEIM (EPLEFPA de Saint Genis Laval**) pour l'industrie alimentaire. Il permet d'assurer des formations en apprentissage de 3/4 jours puis assure une immersion de trois semaines en stages en entreprise. C'est une autre façon de mettre le pied à l'étrier.

**Michel TAVERNIER (CdD)** souligne que ce problème de recrutement est aussi lié aux conditions d'emploi difficiles dans les secteurs agricoles et agro-alimentaires. Il note qu'en situation de déprise agricole les difficultés entourant les transmissions d'exploitations sont également à traiter.

- Un second frein : le manque d'attractivité de l'emploi par méconnaissance de ce qu'il est aujourd'hui

Cet échange permet à **Renée HEIM (EPLEFPA de Saint Genis Laval**) d'ajouter **: «** *L'attractivité des métiers, c'est la difficulté actuelle dans les formations agro-alimentaires : il faut « vendre » ces métiers aux jeunes, qu'ils comprennent qu'il existe dans l'agriculture aussi des emplois liés aux nouvelles*

*formes d'exploitation, de production, de transformation et de distribution. La difficulté est vraiment de les rapprocher des exploitations, surtout sur les petits niveaux de formation. Par ailleurs, les jeunes ne sont pas mobiles, ils n'ont pas de permis, ne sont pas majeurs* ».

Ce que confirme **Séverine CAVRET (ISARA**) : « *Par rapport à l'attractivité des métiers, on a identifié plusieurs métiers en tension où il y a de l'embauche mais où les élèves ne veulent pas y aller. Ils en ont une image très ouvrière : sur le terrain ou sur les routes, tout le temps, etc. Alors que les métiers sont variés : supply chain, logistique, technico-commercial* ».

La réforme de la formation professionnelle « sur la liberté de choisir son avenir » peut-elle y apporter réponse ? Dans ce cadre, l'agriculture devrait être traitée comme les autres activités économiques en matière de formation continue et d'apprentissage. Ce pourrait être un début de réponse pour **Renée HEIM** : « *Il faudra rapprocher l'offre et la demande*. *Si des agriculteurs ont des besoins, il faudra que les établissements puissent répondre et adapter leurs offres aux besoins en formation continue* ».

- <u>Cependant ce texte de loi ne suffira pas, les formations aux métiers n'étant pas forcément bien identifiées</u>

Quelques leviers de l'attractivité ont été mis en exergue par les acteurs : le recours au réseau, la sensibilisation, l'insertion.

**Renée HEIM (EPLEFPA de Saint Genis Laval**) : « *Sur la promotion des métiers dans l'agroalimentaire, il y a des initiatives aux niveaux national et local, mais il faut penser à leur mise en réseau de manière cohérente pour les optimiser* ».

**Jean Michel SOTTON (APECITA**) : « *Sur l'information et la formation, ça commence très tôt. Je vois un problème : les jeunes de 3ème qui habitent la Métropole et qui ont envie de faire un stage dans l'agriculture, comment font-ils ?* ».

**Christelle JOURDAIN (Conseil de Développement Monts du Lyonnais)** : « *Je ne sais pas si ça a été fait, mais commencer par faire un tour de circuits, de ce qui existe sur le territoire, ce qui se fait, y compris les petites structures et initiatives qui mériteraient d'être mises en réseau* ».

**Henri JACOT (CdD**) : « *Une remarque : en parallèle, le Conseil de développement est aussi dans une démarche de la Métropole s'inscrivant dans un appel à manifestation d'intérêt sur l'industrie. On rencontre exactement les mêmes questions d'attractivité, de sensibilisation, etc... Et on se rend compte que dans le secteur de l'alimentation, il faudrait faire pareil...* ». Il ajoute que de nombreux emplois et donc potentiellement métiers liés à l'agroalimentaire, notamment le maraichage, sont assez souvent proposés dans le cadre de dispositifs d'insertion par l'économie : « *Cela a notamment été évoqué la semaine précédente par une représentante des Jardins de Lucie. Cela est aussi pratiqué par AIDEN au sein de la Ferme de l'Abbé Rozier en lien avec l'EPLEFPA de Lyon-Dardilly-Ecully dont le directeur, retenu par la tenue de son conseil d'administration, n'a pu être présent aujourd'hui* ».

**Jacques BARTIER (EGEE Rhône-Alpes / CdD**) souligne même : « *On a beaucoup d'acteurs, poids lourds de la formation, de la création, de l'insertion, dans l'espace métropolitain. La Métropole peut être un relais finalement pour faciliter les rapprochements offre/ demande ».*

Au même moment à une autre table, **Pascal DESAMAIS (ISARA / AGROPOLE) : «** *Par rapport aux métiers en tension, l'absence d'image qu'a le grand public ou l'image négative donnée par des reportages mettant en avant des scandales alimentaires -qui sont très rares- pèsent fortement. On met rarement en avant le super boulot fait dans ces secteurs d'activité. Les organisations professionnelles*

*ont effectivement un grand rôle à jouer sur toute la chaine de valeur, pour donner la vraie image de ce secteur d'activité, valoriser les métiers agricoles et alimentaires* ».

## 2. Principes d'action pouvant faire reculer significativement les difficultés

**Ce sont en fait de bonnes pratiques déjà expérimentées qui ressortent des actions et initiatives présentées** lors des échanges aux divers stades d'une offre alimentaire saine et durable. On peut en retirer trois premiers principes d'action à prendre en compte dans l'élaboration d'une stratégie alimentaire à cette échelle.

### A. Informer le grand public sur l'offre alimentaire, sa diversité et ses métiers

Informer, quelle que soit sa modalité, ne fait pas tout, mais cela aide à mieux comprendre une transition qui concerne beaucoup d'acteurs.

- Les récits, dans une période de changement, sont fort utiles

Ils permettent de donner à voir au public des villes les actions ou initiatives intéressantes, les efforts et les innovations organisationnelles engagées par la profession.

Les nouvelles formes d'exploitation et de distribution propres à l'alimentation de proximité sont de celles-là, elles doivent être mises en valeur. Ainsi des exemples présentés lors de notre atelier :

**Adrien FAVERJON (Salaisons du Mont Pilat – Maison Duculty) :** « *Citons l'Association pour la promotion de la diversité porcine en région Auvergne-Rhône-Alpes, portée par Antoine Marzio. Quelques éleveurs, transformateurs et distributeurs (une quinzaine d'acteurs) se sont associés : l'élevage de quelques porcs (25) a débuté il y a quelques mois. Il y a une volonté d'impliquer tous les acteurs de la filière, de partir d'un prix final et de le décomposer pour que chacun puisse vivre de son travail à terme. L'idée est aussi de conserver le savoir-faire de chacun et de les mutualiser* ».

**Nicolas MOURGEON (Marque collective Le Lyonnais Monts et Coteaux**) : « *Nous rassemblons une centaine d'agriculteurs, des transformateurs, des restaurateurs. Aujourd'hui, nous nous battons contre l'idée reçue : penser que les agriculteurs ayant des terres agricoles proches de Lyon s'en sortent bien puisque le marché est en proximité. Non, être juste à côté d'un territoire n'est pas suffisant pour en bénéficier. Nous avons développé différentes actions type speed-dating pour faciliter la rencontre agriculteurs et distributeurs. Il y a deux freins principaux : la logistique et un système d'engagements entre acheteurs et agriculteurs pour que ces derniers puissent se diversifier, se reconvertir et se sortir de situations difficiles. Nous y travaillons* ».

...Et tant d'autres dont vous trouverez les coordonnées figurant au point suivant ou dans l'annuaire joint qui, bien sûr, n'est pas exhaustif.

- Changer le regard porté sur les différents métiers agricoles

Comme le font les actions menées en direction du grand public par la profession agricole en lien avec l'écosystème de formation pour améliorer l'image des métiers (concours de photos sur le salariat agricole féminin organisé par Graine d'emplois, ou concours d'innovation *(Créa Food)*), faire connaitre l'offre de formation et ses nouveaux outils comme la halle agroalimentaire du Lycée de Saint Genis Laval, promouvoir l'apprentissage, etc. Peut-être comme suggéré en table 3, en rendant possible dans

la filière agricole les stages de fin de 3ème, par une réponse à la question de la mobilité des jeunes pendant cette semaine de stage, y compris des collèges situés dans les zones les plus précaires.

Au final, Informer / communiquer / mettre en récit peut permettre de faire la part des choses face aux débats réguliers, mais parfois trop binaires, touchant à l'alimentation. « *Apprendre aux consommateurs à être ''locavore'' et ''consom'acteur'' »,* comme le disait **Eve ACHARD (CdD)**, résumant les nombreuses interventions qui n'opposent pas Bio à alimentation de proximité.

## B. Associer les nouveaux acteurs qui apportent des solutions innovantes

Chacun dans sa vie privée commence à connaître ces nouveaux acteurs. Ils se multiplient. Ils illustrent d'ailleurs des changements comportementaux. L'ampleur de cette dynamique est telle qu'ils deviennent **des acteurs à part entière** dans la stratégie alimentaire,

Ainsi **Irène MARCEL (Demain Supermarché)** évoque son projet de tiers lieu **:** « *Pour maintenir et développer l'engouement pour l'alimentation de proximité, il faut que notre projet de **Supermarché** aille plus loin. Il doit devenir un tiers-lieu, c'est-à-dire un espace de vie, de culture, d'échanges dans lequel des événements sont organisés en interne notamment* ».

Le convivial ne s'accorde-t-il pas avec la nourriture ? Ce que semble dire **Éric PETROTTO (La Fabuleuse Cantine – Saint-Etienne**) en présentant son initiative : « *Sur le territoire stéphanois, le parti pris a été de faire se rencontrer dans un lieu des gens qui ne se croisent pas pour créer une émulation pour l'économie de demain. Nous sommes implantés dans l'écosystème « quartier créatif » de l'ancienne manufacture qui regroupe des écoles, une cité, des personnes aux profils très techniques ou très créatifs... Notre pari : créer une cantine partagée, un lieu ouvert à dimension culturelle, rassembler autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Nous travaillons avec « De la ferme au quartier ». Nous récupérons des invendus alimentaires et les transformons en cuisine créative. Il faut que chacun puisse vivre de son travail à terme. L'idée est aussi de conserver le savoir-faire de chacun, de mutualiser les savoir-faire* ».

C'est le cas aussi d'**Anne-Cécile BESSON (Coop. GRENADE) :** « *La coopérative Grenade rejoint bien le modèle AMAP. GRENADE est un groupement de 2 bars et restaurants sur Lyon et Villeurbanne (Le Bieristan) qui fait deux millions d'euros de chiffre d'affaire annuel. Nous allons bientôt ouvrir un restaurant dans la Drôme et un autre en Ardèche par essaimage* ».

Confortant l'analyse de progression de ces nouvelles formes de distribution, **Loïc FAYET (Lieux de liens / Mouves)** et **Éric PETROTTO (La Fabuleuse Cantine – Saint-Etienne)** pensent que le moment est venu « *d'établir une cartographie de ces initiatives fondamentales,* et au-delà s'interrogent sur *« la possibilité d'une labellisation du processus ». « Une start-up stéphanoise « Care Eat » travaille sur la question. On pourrait être évalué pour apporter une transparence sur ce que signifie l'inscription dans l'ESS, le bio, le local, l'agriculture raisonnée… Cela permettrait d'apporter une transparence aux citoyens* ».

## C. Veiller à ne pas "sanctuariser" la ville et travailler la logistique (heures, zones de livraison, autorisations...) à une échelle élargie

**Nicolas MILLET (CdD - SEPL**) : « *La problématique du dernier kilomètre est déterminante pour mener les produits jusqu'aux consommateurs. Comment la construire sans faire une usine à gaz, y compris pour l'approvisionnement ? Dans mon ancienne vie professionnelle, nous avions proposé une opération pour utiliser les sillons voyageurs notamment le matin pour le fret. Le SYTRAL était*

*parfaitement d'accord. Le marché de gros aussi. Mais les forains n'étaient pas sûrs que les produits choisis au marché de gros seraient précisément ceux livrés, parce qu'il y avait un intermédiaire qui massifiait la livraison …* ».

**Christian POUJOL (CdD - EGEE Rhône-Alpes) :** « *Je pense que le monde agricole, avec la distribution, devrait se mettre au niveau de la Métropole autour d'une table pour savoir exactement les attentes en matière de logistique des uns et des autres* ».

D'autres acteurs expérimentent, en matière de logistique, des initiatives inspirantes :

**Ronan DEDIEULEVEULT (Mille et un Repas)** : « *Le modèle économique de Mille et un Repas, société de restauration collective régionale basée à Écully, est de cuisiner sur place. Les restaurants sont gérés par des équipes de 1001 repas, du chef jusqu'au plongeur. L'idée est de donner les produits les plus frais, saisonniers, bios et locaux possibles. Le projet est parti d'une expertise contre le gaspillage alimentaire. Dans les restaurants zéro gaspi mis en place depuis 2007, nous sommes à moins de 20g de déchets alimentaires. L'économie réalisée nous permet d'investir dans des produits plus chers que d'autres en bio ou en local sans augmentation du coût de l'assiette. Nous avons un vrai problème d'approvisionnement : les producteurs locaux sont réticents à travailler parfois avec la restauration collective. Les distances sont compliquées à gérer. Nous nous sommes rapprochés de l'initiative* ***« ReColTer »*** *à côté de Vienne (Isère). C'est une association soutenue par les collectivités territoriales avec les chambres d'agriculture des départements qui nous livre avec plus de facilité. Ces initiatives se développent. La logistique est un problème de base qui se pose à tous* ».

Le modèle des marchés de gros, des marchés d'intérêt national (MIN), est en train d'évoluer sur les problématiques des produits régionaux et des meilleures connexions sont recherchées entre les producteurs du territoire et les « metteurs en marché » de ce même territoire (restaurants, restauration collective, magasins, coopératives, vente directe). **Au marché de Corbas, le Carreau des producteurs régionaux** en est un bon exemple.

Certes les besoins des producteurs et des distributeurs sont différents dans les contraintes de la logistique. Mais comme **Catherine CLANCY (CdD)** le reprendra dans son rapport d'étonnement : « *Attention à ne pas sanctuariser la ville* ».

# II - RENDRE ACCESSIBLE CETTE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE POUR TOUS LES PUBLICS DANS LES TERRITOIRES DE LA MÉTROPOLE

Comme il en a l'habitude, le Conseil de développement est parti du vécu et des expériences de ses membres et de participants extérieurs concernés par ce sujet.

Il a tenu aussi à se fixer - comme porte d'entrée de l'analyse - différentes tranches d'âge ou de catégories de personnes, le facteur humain étant par excellence indissociable de l'Alimentation : **les jeunes, les personnes âgées,** notamment celles qui ne sont plus en capacité de cuisiner ou de choisir leur alimentation, et **les personnes en situation de précarité.**

La précarité alimentaire concerne en effet des causes diverses qui souvent se cumulent. Des causes financières mais aussi comportementales liées à une méconnaissance des règles de l'équilibre alimentaire, à l'isolement ou aux nouveaux modes de vie (recours à la restauration hors domicile, aux plats transformés et au fast-food). **Jean-Paul MASSON (CdD- UCIL)** parle même de « *précarités d'usage nées de comportements liés aux modes de vie privilégiant une alimentation rapide* ».

Ainsi trois tables d'échanges ont abordé concrètement les précarités et carences alimentaires des jeunes : de la crèche à l'université ; celles des personnes âgées : du domicile à l'EPHAD. Et bien sûr, celles résultants de contraintes financières notamment dans les quartiers Politique de la Ville.

Ont participé à ces échanges des acteurs du réseau éducatif, du réseau médical ou de prévention santé, des centres sociaux, d'associations d'aide aux parents et aux personnes isolées et des représentants d'initiatives citoyennes promouvant l'alimentation saine et durable ou visant à la rendre plus accessible à tous.

De même que des membres du conseil citoyen de la Duchère et du Centre Social de la Sauvegarde, ayant déjà travaillé en 2018 sur l'alimentation saine et durable. Nous les remercions de leur « compagnonnage » avec le Conseil de développement. Il a été fructueux et montre l'importance pour les diverses instances participatives de créer des passerelles entre elles tout en gardant leur autonomie.

## 1. Les besoins identifiés sur le territoire

La transition alimentaire est en route avec la hausse des produits bio, la bonne santé des marchés distribuant des produits agricoles de proximité, les AMAP et toutes les initiatives citoyennes souvent lancées en utilisant le numérique ou visant à promouvoir les produits de circuits courts et/ou de proximité...

Mais il reste tant à faire, les Paroles d'acteurs et expressions citoyennes retenues lors de nos tables d'échanges - ici aussi - en témoignent.

### A. Pour les jeunes, de la petite enfance à l'université

- <u>Un manque d'informations sur l'équilibre alimentaire</u>

**Gaëlle GINOT (ACEPP Rhône - CdD) :** « *Les parents et des assistantes maternelles s'interrogent : comment faire les bons choix ? Il est parfois difficile de s'y retrouver pour les parents. Ils manquent de*

*relais familiaux de proximité et cherchent des lieux ressources pour échanger sur ces questions de santé au sens large. Ce n'est pas simple non plus pour les assistantes maternelles qui travaillent de manière isolée, seule chez elle* ».

**Shokoufeh FRAGNON (Centre social de la Sauvegarde)** : « *Je travaille avec mes collègues de la petite enfance sur les questions de santé. Nous avons mis en place un atelier avec les Restos du Cœur sur l'alimentation des bébés. Nous nous sommes rendus compte que beaucoup de mamans ne savaient pas faire la cuisine pour leur bébé* ».

D'où les questions : Comment forger cette connaissance ? Avec qui ? Que faire avec les parents (50%) qui gardent leurs enfants chez eux et ne sont pas reliés à des structures ?

- <u>Les gens ne cuisinent plus ou ne savent pas</u>

**Géraldine WALTER (RDV au Potager) : «** *Je ne m'adresse pas à un public précaire mais je rencontre le même problème : les gens ne cuisinent pas. Ils pensent que faire une soupe prend du temps, il y a de la méconnaissance* ».

**Loïc FAYET (Lieux de Liens / Mouves) : «** *Nous avons fait des enquêtes auprès de tous types de public. Sur l'autonomie alimentaire qui dérive vers de la précarité alimentaire, on constate deux moments importants de la vie : au moment du collège, car il y a un des repas où on devient autonome, puis au moment où on devient étudiant. Et là, il y a une grosse différence entre les étudiants qui ont eu la chance d'avoir une transmission familiale, qui savent cuisiner, et les autres qui ne savent pas quoi faire d'un légume* ».

Ce que résume **Etienne THOUVENOT (Les Petites Cantines)** par « *la méconnaissance culinaire (moins de transmission familiale) ; les lieux pour trouver les aliments et les moyens de les choisir ; le besoin d'appareils pour cuisiner (ce n'est pas la priorité des étudiants, qui vont avoir une bouilloire, éventuellement une poêle, qui ont des petits budgets et qui déménagent souvent) ; la problématique de temps ; la question de la « solitude » (il n'est pas agréable de cuisiner pour uniquement soi, vrai pour toutes les tranches d'âge)* ».

Ou encore, **Jordan OMINETTI (AFEV**) : « *Je suis Kapseur à l'AFEV, c'est-à-dire colocataire à projet solidaire. J'habite la résidence universitaire de la Duchère, et dans cette résidence, j'ai été amené à faire du porte-à-porte pour présenter nos activités (repas partagés, récupération des fins de marché, etc.). J'ai remarqué que les étudiants ne savent pas cuisiner : même avec des produits gratuits, ils ne savent pas quoi en faire et se refont des pâtes. C'est dommage et ça pose la question de l'éducation : à quel moment la fait-on ?* ».

## B. Pour les personnes âgées, en établissements ou à domicile

- <u>Solitude, maladies, finances sont des fléaux dans le cadre de l'alimentation</u>

**Madeleine MUHLSTEIN (Conseil citoyen de la Duchère) : «** *La maladie qui fait souffrir n'engage pas à se restaurer. Se préparer un repas quand on est seul puis le manger tout seul face à son assiette, sans avoir à qui parler, ne met pas trop en appétit. Cette solitude est source de malnutrition* ».

**Dr. Catherine ALVAN (ACPPA**) confirme cette réflexion : *« Les personnes isolées n'ont plus envie de faire leurs repas. Ce qu'on constate d'ailleurs chez les personnes résidant à domicile ou qui se font livrer des plateaux repas. Il faut partir du constat qu'on mange mieux quand on mange ensemble,*

*quand on parle autour d'une table. Se passer le pain, c'est convivial, familial. Un constat qui explique le programme d'actions des établissements ACPPA contre la dénutrition des personnes âgées* ».

**Simone BLAZY (CdD)** ajoute : « *L'institut Bocuse n'a pas pu se déplacer. Nous les avons eus au téléphone. Pour le compte de l'ACPPA et celui du Centre Léon Bérard, ils ont fait des études sur la lutte contre l'isolement et la dénutrition, et ont conclu « Plus on est ensemble, mieux on mange ». Une nécessaire convivialité qui accompagne le repas, surtout dans notre culture française du repas. Une conclusion qui peut s'appliquer aux personnes âgées à domicile ».*

**Gilles GESQUIERE (Université de Lyon**). « *Comment alors aider la personne qui est seule chez elle ? Le numérique peut-il le faire ? Il existe une entreprise qui développe une appli proposant des carnets de bord numériques donnant du liant au niveau des équipes qui entourent la personne âgée à domicile. Cela permet d'augmenter le niveau de vigilance et pourquoi pas, de minimiser certains risques* ».

On le verra dans le III.1.C, les échanges sur la situation des personnes âgées a montré qu'il y a là un vrai défi à relever, celui de l'allongement de la vie, du Grand Âge pour lequel « prendre soin » des personnes âgées doit intégrer leur alimentation comme étant de l'ordre du soin.

## C. Pour les personnes en situation de précarité

- Une offre souvent très réduite à un supermarché, un manque de choix que veulent compenser des associations

**Michel BUISSON (Association FILAP Vaulx**) : « *Un désert alimentaire, c'est à la fois la carence de structures commerciales et l'absence de choix. En dépit des déserts alimentaires l'idée est de donner, malgré les difficultés budgétaires, un choix aux habitants des quartiers populaires comme le Grand Mas* ».

**Roland JACQUES (Légum'au Logis**), implanté aux Buers, territoire QPV à Villeurbanne : « *Notre intention est de rendre accessible des produits paysans et locaux (Mont du Lyonnais, Bugey...) aux habitants. Nous proposons des paniers avec deux tarifs : les paniers coups de pouce avec une tarification solidaire et des paniers à prix coûtants, que nous avons légèrement margés pour pouvoir compenser les paniers solidaires* ».

**Béatrice CHARRE (Le Passe – Jardins**) : « *Pour rebondir sur les personnes en grande précarité, notre association accompagne des personnes à produire leur propre alimentation en bio dans des jardins partagés sur l'agglomération et notamment ceux en insertion sociale, en complément des actions menées au sein du réseau Cocagne* ».

- La méconnaissance culinaire et le nécessaire accompagnement des bénéficiaires

**Emilia BERNARD (Les Jardins de Lucie**) remarque : « *Le réseau Cocagne a mis en place un dispositif de paniers solidaires qui permet aux personnes précaires d'avoir accès à un panier similaire à ceux qui paient le plein tarif, mais à un tiers du prix. Mais une fois que les bénéficiaires ont le panier en main, il faut savoir s'en servir. Les gens souvent ne cuisinent pas beaucoup, ne connaissent pas la saisonnalité des légumes... Il faut les sensibiliser nous utilisons des ateliers cuisine et diverses actions* ».

Ouvrant la question de l'accompagnement, déjà évoquée par **Béatrice CHARRE (Le Passe – Jardins), Lorana VINCENT (VRAC)** précise : « *Notre présence étant ponctuelle dans les divers quartiers de la politique de la ville, ce sont donc les structures d'éducation populaire qui font l'accompagnement* ».

- Des attentes de réponses en fonction des populations et de leur degré de précarité

**Cécile FAU (Espace Créateur de Solidarités à Saint Fons et GESRA)** : « *Les personnes accueillies à l'épicerie sociale et solidaire le sont sur la base d'un reste à vivre calculé de manière faible. Ensuite, elles ont accès aux produits de l'aide alimentaire qui proviennent soit des invendus des grandes surfaces, soit de collectes, soit de la banque alimentaire. À Saint-Fons, nous avons fixé le reste à vivre journalier par personne entre 3 et 9€, c'est-à-dire après avoir payé toutes les charges fixes. Mais nous ne touchons pas toutes les personnes qui sont au-dessous de 3€. Que propose-t-on à ces personnes-là ? Quel mode d'approvisionnement* ? ».

Pour nombre d'intervenants et notamment **Michel BUISSON (FILAP Vaulx)**, la question des réponses à ces deux niveaux de précarité doit être clarifiée : « *Quel soutien pour les personnes les plus précaires, celles qui n'ont ni les moyens, ni les ressources de bien s'alimenter ? Quel accompagnement, quels financements pour les différentes initiatives et structures ?* ».

## 2. Principes d'action pouvant faire reculer significativement les difficultés

De ces constats et échanges sur les besoins et attentes pour pouvoir rendre accessible à tous les types de publics une alimentation saine et durable, on peut retirer trois nouveaux principes d'action à prendre en compte dans l'élaboration d'une stratégie alimentaire à l'échelle de la Métropole.

### A. Développer les connaissances élémentaires sur l'alimentation, quelle que soit la tranche d'âge

En matière d'alimentation, nous avons les connaissances sur ce qui fait une bonne alimentation. Comment transmettre ces connaissances, notamment dans le cadre familial et face aux migrations campagne-ville, facteur parfois d'éclatement des familles ? **D'abord rendre visibles les initiatives**.

- Bébés, la cuisine adaptée à cet âge

Dans le secteur de la petite enfance, il existe des structures ou des regroupements d'initiatives pour pallier ces difficultés. Ils font un travail remarquable tant vis-à-vis des parents que des jeunes enfants. Il est nécessaire de les faire connaitre.

**Ghislaine BARTIER (Association Crèche Saint Bernard**) : « *Nous nourrissons 140 enfants chaque jour et on a fait le choix à Saint Bernard de conserver le poste de cuisinier. L'objectif ? Apprendre les règles de l'équilibre alimentaire aux enfants mais aussi à leurs parents en les faisant participer à des ateliers cuisine, en les informant des menus, en explicitant ces menus. Chaque semaine nous proposons un menu sans protéines d'origine animale, mais en associant céréales et légumineuses. Nous conduisons aussi une démarche d'éco-responsabilité en se fournissant auprès de producteurs*

*locaux. Tout ceci dans un cadre budgétaire maîtrisé. La sensibilisation des enfants passe aussi par le jardinage ou par exemple, la préparation des repas lors des ateliers cuisine* ».

**Gaëlle GINOT (ACEPP Rhône - CdD)** confirme que « *son association forme les parents en informant sur les menus, l'intérêt nutritionnel des plats, l'origine des produits, etc. et en faisant participer enfants et parents, via des ateliers permettant d'expérimenter, des activités telles que le jardinage, des moments de convivialité tels que des repas partagés...* ».

- Enfants et jeunes, apprendre les connaissances de base

Il y a deux passages clés pour l'enfant : l'entrée au collège et l'université. Ce sont des moments où il gagne en autonomie alimentaire avec un repas pris en-dehors pour le collège et l'autonomie alimentaire pour l'étudiant.

Certains préconisent de réfléchir à un programme pédagogique à l'école ou à des actions collectives dans les temps périscolaires pour apprendre les connaissances élémentaires autrefois transmises dans le cercle familial (ex. connaître les produits de saison, des notions de cuisine, comment conserver un aliment). Pourquoi pas des binômes grands-mères/enfants ou mamans pour transmettre des recettes, cuisiner ... ?

Une piste qui peut s'étendre aux étudiants qui connaissent pour certains la précarité alimentaire. Il est important de les aider à cuisiner rapidement, avec peu d'équipements et des produits courants. Ou encore en suscitant la création de cuisine collaborative étudiante ou autres tiers lieux.

- Parents, adultes et séniors : démultiplier les échanges sur l'alimentation, la cuisine, la nutrition

Les acteurs éducatifs et socio-éducatifs insistent sur la nécessité de l'éducation des enfants qui par ricochet, peut entraîner celles des parents. D'autres pensent que la valorisation de la cuisine y compris les différentes cultures culinaires peut également faire évoluer les représentations et la stigmatisation sur le bio, le temps nécessaire pour cuisiner, le coût, la collecte d'invendus ou la récupération des produits de fin de marché.

Dans cette perspective, ne peut-on recommander une communication diffusée largement à l'échelle d'un quartier ou d'une ville sur les nombreuses initiatives qui existent d'ateliers de cuisine avec des produits simples, de jardins nourriciers et des lieux de distribution alternatifs ?

Voire, comme nous le ferons dans la troisième partie, une mise en relation de toutes les initiatives afin qu'elles puissent diffuser un programme général des offres de rencontre dont tous peuvent bénéficier.

Une proposition qui permettrait en outre d'inclure **la lutte contre les causes de la dénutrition des personnes âgées ou handicapées.** Certes certains EHPAD mènent des politiques de renutrition qui visent à redonner envie de manger en proposant un environnement plus qualitatif lors des repas. Ils informent l'entourage des personnes âgées, la famille, les aidants à domicile souvent peu informés sur les questions d'alimentation et de nutrition/dénutrition. Mais là encore, il est nécessaire de penser aux personnes, qui étant à domicile, pourraient y trouver un moyen de rompre leur isolement en participant, comme **Madeleine MUHLSTEIN (Conseil citoyen de la Duchère)** le précise, « *aux différentes animations qui ont lieu pour sortir la personne âgée de son isolement ; un collectif duchérois y contribue en regroupant 20 partenaires* ».

## B. Accompagner et susciter les échanges nécessaires pour faire évoluer les comportements

Le monde associatif (MJC, Centres Sociaux…) devient dans certains quartiers le point de rencontre de tous ceux qui contribuent à l'entraide et de ceux qui en bénéficient.

Ainsi **Coraline JOLY (Centre social de la Sauvegarde, Duchère)** l'explique **:** « *Le centre social conduit plusieurs initiatives sur l'alimentation. On accueille l'association Restos du Cœur. 480 familles et 1200 personnes y sont accueillies sur l'hiver ; en été, 350 familles et 750 personnes. Nous avons aussi les Restos Bébé du Cœur pour apprendre à cuisiner pour son bébé. Des ateliers cuisine pour apprendre à cuisiner les aliments des paniers, développer des cours de cuisine d'ici et d'ailleurs et sensibiliser à l'alimentation. Nous avons aussi 11 parcelles individuelles de jardins partagés et d'autres parcelles collectives. Ça permet des échanges culturels et de toucher un large public. La question du temps et des moyens pour accompagner ces différents publics dans des changements de comportements alimentaires se posent* ».

Cette sensibilisation par le Faire permet de déconstruire les représentations négatives, d'enlever des freins : soupes avec des invendus distribuées à tous, cultiver la terre avec les enfants, etc. Elle redonne du pouvoir d'agir et de l'estime de soi notamment par des échanges entre habitants (échanges de recettes, jardinage en commun pour autoproduire son alimentation, partager ses produits avec d'autres…).

**Béatrice CHARRE (Le Passe – Jardins**) : « *Nous accompagnons des personnes à produire leur propre alimentation en bio. Les personnes peuvent venir régulièrement et cultiver, nous avons des jardins nourriciers pratiquement dans tous les quartiers QPV de la Métropole* **».**

**Yves BERLIOZ (Jardins ouvriers des TCL) :** « *Je suis responsable de jardins ouvriers à Vénissieux. Il y a 130 jardins. Chacun a son jardin et le cultive. Nous donnons beaucoup de nos produits mais nous pourrions sans doute imaginer une structure de ce type pour des gens qui ont besoin* ».

C'est aussi l'objectif de l'équipe de l'**EHPAD Saint-Charles** comme le souligne **Samir BENREZZAK** : « *Mobiliser l'envie de manger des personnes âgées avec des ateliers jardins, faire appel à l'émotion, au plaisir de la table, aux souvenirs d'enfance* ».

## C. Privilégier une démarche locale resituant la question alimentaire dans l'ensemble des conditions de vie

A la différence de l'approche requise à une échelle métropolitaine nécessairement élargie pour que soit disponible une offre alimentaire saine et durable, vouloir rendre une telle alimentation accessible à tous les publics implique au contraire de privilégier une démarche territoriale à l'échelle restreinte du quartier et de la vie quotidienne.

**Eva BADER (Doctorante ISARA Lyon)** : « *Mon contrat doctoral est financé par l'ADEME sur comment engager des transitions agroécologiques et alimentaires pour des populations ciblées. Suite à l'observation dans le cadre du défi « Familles à alimentation positive », on s'est rendu compte que les gens qui bénéficiaient du programme dans l'hypercentre de Lyon, et qui étaient déjà motivés par ces pratiques alimentaires, s'engageaient dans des transitions alimentaires rapides. Par contre, dans des*

*quartiers plus prioritaires, par exemple à Rillieux la Pape, une évaluation à plus de huit mois après la fin du dispositif d'accompagnement montrait que ce dernier n'était pas suffisant pour permettre à ces personnes de se saisir de ces enjeux et que la question de l'offre alimentaire disponible était bien la vraie problématique. Le centre social qui hébergeait le dispositif avait accueilli des AMAP à un moment donné mais n'avait pas réussi à fidéliser le public du centre social* ».

Ce que confirme **Catherine CLANCY (CdD)** : « *Dans certains quartiers, il y a donc une forme de « précarité d'usages », une forme d'exclusion nouvelle qui rend particulièrement difficile la possibilité de bien manger et la compréhension de ce que peut être ce bien manger. Il y a beaucoup d'expériences et d'initiatives qui soulignent que les réponses à l'échelle d'un quartier sont particulièrement efficaces lorsqu'on tente de mettre en complémentarité des réseaux pour se procurer des aliments non disponibles et pour réponde aux problèmes d'offre* ».

Cette différence de focale, élargie ou de proximité selon que l'on considère l'offre ou la demande pour une alimentation saine et durable, est évidemment à prendre crucialement en compte par la Métropole dans l'élaboration de sa stratégie alimentaire.

# III – POUR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE : ADOPTER UNE METHODE DE CO-CONSTRUCTION SOUS FORME DE GROUPES DE TRAVAIL DÉDIÉS

Au terme des échanges constructifs initiés et des premiers principes d'action ci-dessus avancés**,** le Conseil de développement en tire un premier enseignement : la stratégie alimentaire est de ces dossiers, d'ailleurs de plus en plus nombreux dans notre Société, qui ne peuvent être abordés que de manière globale, c'est-à-dire à partir de ses trois dimensions (économique, environnementale et sociale). C'est donc un chantier qui demande à être appliqué dans un temps long. Ce qui n'interdit pas, bien au contraire, d'entrer dans une phase de transition visant à mobiliser tous les acteurs qu'ils soient de la grande famille des Producteurs (conventionnels ou des nouvelles initiatives) et de celle des Consommateurs.

Un second enseignement en résulte. Les champs d'appréhension et d'application de la problématique sont larges pour la Métropole. Globalement pour tout ce qui concerne la dimension humaine (les consommateurs), les préconisations qui peuvent être avancées concernent un espace connu, celui de la Métropole et de ses communes. Pour ce qui a trait, au contraire, aux activités économiques et à leurs infrastructures, les préconisations doivent nécessairement viser à favoriser l'inter-coopération avec les territoires voisins et ceux qui y travaillent.

Troisième enseignement. Ce vaste chantier doit nécessairement se faire en **co-construction avec toutes les parties prenantes, y compris les nouveaux acteurs.** Les enjeux de cette stratégie sont tels pour les hommes comme pour les structures économiques qu'ils ne peuvent être étudiés qu'en lien avec leurs attentes et leurs expériences. Ce partage ne pourra d'ailleurs que mieux assurer la mobilisation de tous. (*Un **annuaire** est joint à cette contribution regroupant l'ensemble des acteurs présents ou identifiés pour une telle démarche*).

Ces enseignements conduisent le Conseil de développement a **recommandé vivement que la méthode du Faire ensemble, du Faire avec, soit appliquée.**

Ils fondent les propositions suivantes qui concernent - plus explicitement que les principes d'action énoncés en I.2 et II.2 - **les modalités de la concertation à venir pour élaborer certaines fiches d'action de la stratégie alimentaire métropolitaine sous la forme de groupes de travail dédiés.**

A cette étape de réflexion, nous pensons en effet que ce concept de « groupe de travail dédié » suggéré par le Conseil de développement sous-entend des rencontres susceptibles de se réunir à plusieurs reprises en fonction de leur contenu et de leur éventuelle transversalité. C'est l'exigence d'une réelle Concertation mais aussi l'assurance d'une Participation de qualité, au moment de l'élaboration de la stratégie alimentaire métropolitaine comme au moment de sa mise en œuvre.

## 1. Pour lutter contre les précarités : des publics à privilégier

Les deux premiers axes devant favoriser l'accessibilité de tous à une alimentation saine et durable déterminent le cadre des rencontres avec la Métropole (son exécutif, son administration). Ils sont

directement à connecter avec des politiques existantes au sein de la Métropole et dans le rapport avec ses communes. Enfin, ils sont commandés par le principe de transversalité. Pour **Michel Rouge (CdD)** : **«** *La méthode traditionnelle des silos qui ne sauraient se parler entre eux ne peut plus prévaloir dans la construction de stratégies qui croisent de nombreuses compétences métropolitaines* ».

Parmi les publics à prioriser pour rendre possible et pérenne leur accès à une alimentation saine et durable, nous en retenons trois : les habitants des quartiers en politique de la ville, les jeunes de la crèche à l'université et les personnes âgées.

## A. Les habitants des quartiers en politique de la ville

Pour ceux-ci, un travail rapproché avec les acteurs est naturel. Comme le rappelle **Denis COLONGO (CdD – SCOP Rhône-Alpes)** : « *Parmi les compétences de la Métropole figurent désormais les compétences du département dans le domaine social. Quand l'exécutif métropolitain parle de Métropole Solidaire, ça veut dire aussi qu'il faut penser le développement économique en articulation avec la dimension sociale. Cela ne peut venir que d'un modèle pluriel et pas d'un modèle unique* ».

Se basant sur cette observation juste d'un de ses membres, le Conseil de développement estime que pour aider les familles, notamment les couches très populaires des quartiers QPV, **il faut adopter une modalité d'action publique qui vise à aller au plus proche du terrain.** Les participants, d'ailleurs, ont été nombreux, nous l'avons dit, à souligner que les réponses à l'échelle d'un quartier sont particulièrement efficaces.

Ainsi **Michel BUISSON (FILAP Vaulx)** : « *Le Grand Mas regroupe quatre quartiers de la ZUP et 10 à 12.000 personnes. La première idée est de reprendre les bonnes idées des circuits courts et de travailler en même temps sur les différents aspects de l'offre qui sont pour nous les produits, les modalités de distribution. On rêve de réinstaller des épiceries sociales et solidaires avec le GESRA et d'autres, des épiceries de quartiers qui manquent aux gens en tant que lieux d'offres, d'échanges, de citoyenneté. On rêve aussi de travailler sur l'offre des produits agricoles, alimentaires et transformés pour offrir un plus grand choix de produits. Cela, en partant de tout ce qui se fait de bien dans l'ensemble des circuits courts de l'agglomération lyonnaise pour partager leur expérience en vue d'un partenariat».* Une approche assez similaire aux premières initiatives que **le collectif de la Duchère** met en œuvre également.

De ce fait, on le voit, l'interconnaissance, phase préalable à un travail fructueux en groupes de travail a déjà commencé lors des ateliers organisés par le Conseil de développement. Deux questions à privilégier ont été déterminées :

***1/ Aider à la diversification de l'offre***

En s'appuyant sur les associations qui sur tout le territoire, assurent le portage de paniers locaux ou bio à domicile ou distribués dans des centres sociaux, qui créent des structures éphémères (association VRAC, les AMP) dans des quartiers à faible offre, ou des épiceries sociales et solidaires. Des supermarchés collaboratifs à prix attractifs ou Alter-Conso (qui cherche d'ailleurs à étendre le concept en formant d'autres initiatives).

Mais elles ne sont pas les seules à offrir des opportunités d'offre locale de qualité. Les jardins nourriciers sont autant de lieux d'offres, d'échanges, de citoyenneté, comme le montre bien l'activité de Passe-Jardins.

Ces diversifications possibles **relèvent des compétences de la Métropole et ont une répercussion :**

**- sur le foncier**. **Cécile FAU (ECS et GESRA)** le note **:** *« Dans une logique de circuits courts, nous avons cherché des terrains pour cultiver les légumes qui approvisionneraient nos épiceries. Dans la stratégie alimentaire d'approvisionnement d'une métropole, il faut réfléchir à cela ».*
De même qu'à la recherche de terrains pour des jardins partagés et nourriciers en développant une approche agile de leur création : jardins temporaires pour quelques mois, pieds d'immeubles. Jardins qui ont l'avantage de lier économie familiale, insertion et liens sociaux.

**- sur l'insertion. Emilia BERNARD (Les Jardins de Lucie)** l'indique : « *Nous utilisons le maraîchage biologique comme outil et développons un second outil avec un atelier de transformation* ».

**- sur la tarification solidaire en fonction des niveaux de précarité.** Cette réflexion permettrait d'aborder la question de la pérennisation des structures engagées et de leur viabilité sur le long-terme : *« Ne sont-elles pas parfois aussi précaires que les populations dont elles s'occupent ? » souligne* ***Catherine CLANCY (CdD - citoyenne volontaire).***

Le Conseil de développement note d'ailleurs que l'exploitation de ces pistes aurait toute sa place dans le contrat Etat-Métropole au titre de la politique de la ville en cours de réactualisation ou dans le cadre du Plan de lutte contre la Pauvreté pour lequel la Métropole a choisi d'être « territoire démonstrateur ».

***2/ Contribuer à une « mobilisation collective »***

Les échanges ont également montré que par l'interconnaissance, consubstantielle de toute activité en groupes de travail, pourrait être facilitée **la création de passerelles entre acteurs professionnels ou bénévoles** pour mener des actions collectives.

Le réseau est fondamental. Les structures engagées dans la promotion d'une alimentation de qualité et durable pour tous le pratiquent déjà et s'entraident : « *Ces structures sont en plus solidaires les unes des autres. VRAC existe parce que le centre social de la Sauvegarde nous accueille ici, Légum'au Logis aux Buers, etc.»* note **Lorana VINCENT (VRAC).** Il faut l'organiser, en aidant tous les acteurs agissant pour la promotion d'une offre diverse et de qualité à le rejoindre ou au moins à le connaître.

C'est une opportunité pour les structures. En se rapprochant, elles offrent collectivement un large éventail d'actions profitables à tous. Nous avons noté qu'une expérience de ce type à la Duchère regroupe 20 partenaires : une nouvelle possibilité d'informer le grand public de l'importance des nouveaux comportements alimentaires sur l'économie familiale, sur la santé. Et point à ne pas négliger, sur la convivialité entre tous, la nourriture étant facilitateur de valeurs et de liens sociaux. L'intergénérationnel d'ailleurs, dans ce dernier cadre, doit être pris en compte. C'est enfin une manière d'aborder les freins que rencontrent les actions et initiatives présentées lors de l'atelier sur la jeunesse en II.2 ; lever ceux-ci peut servir de « déclencheur » ou de bonnes pratiques pouvant essaimer ou s'hybrider dans d'autres territoires ou activités.

Des questions restent cependant à étudier. Quel est le chef de file ? Sur quelle structure pivot s'appuie ce réseau ? Surtout s'il se fixe l'objectif de travailler avec d'autres acteurs-partenaires extérieurs au quartier. Ou bien s'il a le projet de développer des plateformes d'approvisionnement de qualité pour les plus précaires. Quelles possibilités de prévoir des contrats pluriannuels avec le secteur associatif pour soutenir des actions collectives (c'est-à-dire faites en réseau pour les populations précaires) ? Elles peuvent faire l'objet d'un des groupes de travail.

## B. Les jeunes

Tout au long de nos travaux, nous l'avons vu, acquérir les connaissances élémentaires sur l'alimentation, quelle que soit la tranche d'âge, est une nécessité plébiscitée.

***Pour Gérard DEBRINAY (CdD) :*** *« Le mot clé est pédagogie. En matière d'alimentation, nous avons les connaissances sur ce qui fait une bonne alimentation. Une distinction peut être faite aussi entre alimentation saine et alimentation durable. Dans le secteur de la petite enfance, il existe des structures pour pallier ces difficultés et qui font un travail remarquable tant vis-à-vis des parents que des jeunes enfants. L'espoir est permis face à ce travail de fond. Une des limites est que 50% des enfants de moins de trois ans sont gardés à domicile. Comment faire passer les messages ? ».*

Plus généralement, des acteurs éducatifs, des associations socio-éducatives et des initiatives citoyennes font un travail remarquable tant vis-à-vis des parents que les jeunes. Des expériences se développent à l'initiative d'associations étudiantes, la précarité alimentaire étant vraiment ressentie dans ce milieu.

Tous insistent sur la nécessité de l'éducation des jeunes qui, par ricochet, peut entraîner celles des parents.

En ce domaine aussi, **l'interconnaissance entre porteurs de projets devient une urgente nécessité**. Faut-il un programme pédagogique pour apprendre ses connaissances élémentaires autrefois transmises dans le cercle familial à l'école ? Ou des actions collectives dans les temps périscolaires ? Des « tiers lieux » qui permettent de former par le Faire (les ateliers de cuisine) et des échanges entre participants qui deviennent « ambassadeurs » de l'évolution des comportements ?

Ces questions devront, à notre sens, faire également l'objet d'études dans le cadre d'un groupe de travail dédié.

## C. Les personnes âgées

L'allongement de la vie et plus particulièrement le Grand Âge est un défi que la Société doit aujourd'hui relever. Ayant de meilleures conditions de vie, nous vivons de plus en plus vieux. Mais la dépendance, entendue comme le besoin d'être accompagné dans les actes de la vie quotidienne, touche principalement des personnes à partir de 80 ans. Ces évolutions sont sans appel : **le besoin d'accompagnement au domicile ou en structures augmente dans le parcours de soin.**

En réfléchissant à l'alimentation des personnes âgées ou au pourcentage important d'entre elles qui arrivent en état de dénutrition dans les hôpitaux ou les EHPAD, les membres du Conseil de développement ont fait un lien avec leurs travaux de 2016 sur le Bien Vieillir.

Le Conseil avait alors mis en évidence deux enjeux fondamentaux :

- Celui de **l'organisation des métiers d'accompagnement**. Ce sont des métiers dévalorisés, des métiers exigeants par ses conditions de travail et avec des parcours de formation inadaptée.

- Celui **d'un suivi intégral et global, la nutrition en fait partie,** assuré par une coordination ou une animation des professionnels (sociaux, médico-sociaux et sanitaires) aux compétences diverses qui entourent la personne âgée, sans toutefois que l'organisation des relations entre eux ne soit complètement facilitée.

Des remarques en résonance avec ce que nous avons entendu lors de l'atelier du 19 mars dernier :

De la part de **Samir BENREZZAK (EPHAD Saint-Charles et association La Pierre Angulaire**) : *« Quand la personne vous connait, elle est en confiance. Les personnes âgées sont face à différents handicaps et elles se sentent dévalorisées, mises en échec. C'est difficile du coup de sortir, d'aller vers des associations… Notre EHPAD est associatif. Nous nous attachons à valoriser les gens. Il faut former le personnel, ne pas disputer les personnes ou les menacer. Le regard extérieur est important ».*

Ou de **Gilles GESQUIERE (Université de Lyon**) : « *Comment alors aider la personne qui est seule chez elle ? Le numérique peut-il le faire ? ».*

*Ou enfin* d'**Anne BOUSQUET (Conseil citoyen de la Duchère)** *: « A l'Espace senior, il y a des colloques et parfois sur l'alimentation. Mais cela ne change rien à la routine des personnes âgées.* ***Sans suivi, ça ne change rien****. L'association Demain ensemble assure un suivi notamment des personnes qui commencent à être dépendantes. Les aides à domicilie doivent aussi les suivre, dans les courses, lors des repas. Un repas, ce n'est pas que café et biscottes. Remonter la pente, c'est difficile ».*

A l'occasion de la stratégie alimentaire, il pourrait dès lors être important d'ouvrir **un groupe de travail sur la question de la nutrition des personnes âgées**. Là encore, la Métropole est directement concernée par sa double compétence : personnes âgées et santé.

Le Conseil recommande la formation d'un tel groupe de travail dédié. Il peut être l'occasion de montrer que la Société n'évacue pas la question du Grand Âge et de réapprendre à tous l'importance des personnes âgées, fussent-elles dépendantes, et de leur vie sociale maintenue.

## 2. Pour promouvoir une offre alimentaire saine et durable : trois points incontournables

Au contraire des préconisations des groupes de travail précédents qui supposent d'aller au plus proche des habitants, ceux que le Conseil de développement propose de tenir pour répondre aux attentes exprimées par les acteurs de la chaîne de l'offre alimentaire nécessitent de les tenir dans le cadre d'un partenariat ouvert et élargi à des acteurs hors de la Métropole.

### A. Un périmètre de gouvernance élargi à considérer

Sans être du tout exhaustif de l'aire extra-métropolitaine comme pouvant fournir des produits alimentaires de qualité à destination des habitants de la Métropole, le Pôle métropolitain constitue un premier niveau à prendre en compte, car l'agriculture périurbaine y est déjà identifiée comme une activité à enjeux, tant en matière économique qu'en termes d'aménagement du territoire. Une « charte pour l'agriculture périurbaine » a déjà été signée entre les agglomérations qui le constituent, une étude approfondie du système alimentaire de l'agglomération lyonnaise conduite par les agences d'urbanisme de Lyon et Saint-Etienne, des actions expérimentales pour promouvoir une agriculture de proximité en direction des habitants (restauration collective, paniers en gare…) menées.

Dans cette perspective et pour s'assurer de mettre en œuvre toutes les conditions de réussir, le Conseil de développement de la Métropole de Lyon pourrait prendre l'initiative de sensibiliser et partager les enjeux avec les principaux Conseils de développement du Pôle Métropolitain, qui ont tous commencé à travailler sur cette question. Ceci permettrait d'élargir encore le cercle des acteurs et initiatives à

mobiliser lors de cette étape. Un contact a déjà été pris en ce sens avec la Direction du Pôle Métropolitain, laquelle a déclaré son intérêt pour une telle démarche.

Plus largement, les premiers contacts pris par le Conseil de Développement hors du Pôle métropolitain avec son homologue des Monts du Lyonnais témoignent de l'intérêt et même de la nécessité à envisager un territoire élargi pour aborder la question de la gouvernance à établir pour promouvoir une alimentation saine et durable à destination de la métropole et de ses habitants.

## B. Un dialogue ouvert à tous les acteurs

Comme l'indique **Nicolas MILLET (CdD – SPEL),** l'un des animateurs de table, les échanges ont permis d'avoir une présentation assez fine de « microsystèmes » ou « systèmes » déjà en place. Et ce, à toutes les tables de l'atelier sur la chaîne des acteurs de l'offre. Un réel dynamisme est constaté dans les circuits longs conventionnels comme chez les nouveaux opérateurs développant des initiatives prometteuses au sein des circuits courts et de proximité.

Cependant **des difficultés existent et c'est pour les mettre à l'agenda qu'un travail en commun sous forme de groupes de travail dédiés est proposé**. Il favoriserait aussi les relations entre les acteurs et la Métropole (son exécutif, son administration).

Rien ne s'oppose comme nombre de participants l'ont admis à ce que ces microsystèmes d'une grande diversité, d'une grande richesse, ne se rencontrent pour échanger entre eux et avec la Métropole et qu'ils entrent dans une dynamique de projets partagés, avant d'aborder les phases de coopération, coordination. **Ce serait d'ailleurs un exercice de partenariat innovant d'inter-coopération avec les territoires ruraux voisins, et une reconnaissance du poids économique de la chaîne des acteurs de l'alimentaire.**

Les premiers échanges lors de nos travaux laissent augurer un bon travail opérationnel. **Toutes les composantes de la chaîne de l'offre alimentaire ayant noté la nécessité de s'appuyer sur tous les acteurs concernés, y compris les porteurs de projets expérimentant de nouvelles formes d'entreprendre et les consommateurs** :

**Gilbert BARNACHON (Robin des Champs)** : « *En amont de la distribution, il y a des artisans ou des industriels qui ont un intérêt à travailler en commun parce qu'on a besoin des produits des uns ou des autres ou de leurs compétences. Tout le monde pourrait y trouver un intérêt et faire naître des idées neuves sur la logistique, les produits proposés, sur des marques, une rémunération correcte du producteur…* ».

**Pierre BOURDEREAU (Casino) :** « *L'important, c'est que tous les maillons se retrouvent autour de la table pour créer de la valeur* ».

**Anne-Cécile BESSON (Coop. GRENADE) : «** *C'est une question ouverte qui demande d'impliquer aussi les grossistes du système conventionnel dans ces réflexions pour développer une manière de travailler plus éthique aussi sur la zone d'approvisionnement. Certaines productions ne pourront pas toujours être en local. Il est possible de travailler avec un producteur plus éloigné et toujours transmettre au consommateur des informations sur l'origine du produit, une rémunération correcte du producteur…* ».

**Loïc FAYET (Lieux de liens / Mouves AURA :** « *L'expérience montre que pour bouger un système, il faut bouger de manière systémique, c'est à dire ensemble* ».

**Julie-Anne NAZARE (Centre de recherche en nutrition humaine) :** « *Il ne faut pas non plus opposer agriculteurs et agroalimentaires. Dans l'agro-alimentaire il n'y a pas que des choses mauvaises. La force viendra de la complémentarité* ».

## C. Trois sujets prioritaires de dialogue entre tous les acteurs de l'offre alimentaire

Les sujets concrets à mettre à l'agenda ne manquent pas, trois ont été largement abordés lors de nos travaux :

*1/ L'acheminement des produits au sein de la métropole*

Cette difficulté commune à tous est loin d'être facile à résoudre. Ce que confirme l'un des responsables de l'équipe de **SICOLY** : la logistique d'abord. Avec une expression forte : « *Si les grands métropolitains veulent qu'on les nourrisse, il faut résoudre les problèmes de logistique* ». Néanmoins des réponses convaincantes peuvent être trouvées par l'étude en commun du mode organisationnel de regroupements partenariaux, de créations de réseaux ayant les capacités de réponse (production d'une quantité fixe pour la restauration collective…) et sur la logistique (problématique du dernier km, déterminante pour mener les produits jusqu'aux consommateurs.

C'est la raison pour laquelle **Christian POUJOL (CdD - EGEE Rhône-Alpes)** pense que « *le monde agricole, avec la distribution, devrait se mettre au niveau de la Métropole autour d'une table pour savoir exactement les attentes en matière de logistique des uns et des autres* ».

*2/ La nécessité de sécuriser et pérenniser les producteurs*

Les initiatives en circuit court et en alimentation de proximité ont un impact positif sur l'emploi et l'économie : elles créent de l'emploi salarié et permettent aussi aux producteurs de se maintenir, de se diversifier. La connaissance des multiples exemples d'initiatives (voir I.2,) servirait de bonnes pratiques dont l'utilisation plus large permettrait d'avancer des solutions **complémentaires** à la question de la juste rémunération des producteurs, traitée aux divers niveaux nationaux et régionaux.

**Pierre BOURDEREAU (Casino)** le souligne notamment : « *Pour améliorer la mise en valeur des productions locales et des circuits courts dans nos magasins et mieux répondre aux attentes des consommateurs, construire des filières locales entre les différents maillons de la chaîne est nécessaire. Le groupe Casino a déjà travaillé sur cette question, notamment sur des contrats triennaux avec des producteurs, des transformateurs, des metteurs en marché, des abatteurs pour la viande de boucherie. C'est ce qui a été lancé dans les États généraux de l'alimentation de 2018 et qui a débouché sur une loi. L'important, c'est que tous les maillons se retrouvent autour de la table pour créer de la valeur pour chaque maillon et de la visibilité pour les producteurs français* ».

*3/ Les métiers en tension*

Cette question trouverait un cadre adéquat pour envisager des réponses au niveau des formations ou de l'insertion ou à tout le moins les moyens de cumuler les efforts engagés par chacun pour les optimiser.

Comme cela a été abordé dans l'atelier Emploi-formation-insertion, cela concerne tous les stades de la filière agro-alimentaire, en commençant par l'installation en exploitation agricole et ses difficultés foncières ou de financement d'équipements et matériels. Et tous les publics, jeunes mais aussi adultes

en reconversion et même citadins qui veulent se reconnecter à la nature et un monde dont ils se sentent trop éloignés.

C'est dire que si les activités et emplois visés se trouvent plutôt hors du territoire de la Métropole, celle-ci doit se sentir pleinement investie d'une responsabilité en leur direction au bénéfice de ses propres habitants. On peut donc penser que ses dispositifs de création d'entreprise, d'insertion pour l'emploi, de sensibilisation et de meilleure préparation des publics à tous les métiers pourraient y contribuer pleinement dans le secteur agro-alimentaire au même titre que pour les autres filières à enjeux qu'elle a déjà retenues (numérique, services à la personne, transition énergétique, industrie).

---

D'une façon générale, avec l'ensemble des groupes de travail dédiés mentionnés, qu'ils concernent l'offre alimentaire ou la lutte contre les précarités, l'idée est bien d'avoir d'abord une vision partagée pour ensuite mettre en œuvre l'opérationnel. Le rôle de la Métropole serait alors celui d'un chef d'orchestre. C'est-à-dire qu'elle ferait en sorte que les acteurs puissent se rencontrer autour d'une table, échanger sur les réponses à apporter, qu'elle apporterait sa part lorsqu'il s'agit de ses compétences et qu'elle faciliterait l'application de dispositifs d'appui relevant des divers niveaux régionaux, nationaux et européens, sans toutefois pour ces derniers le faire à leur place.

# EN GUISE DE CONCLUSION

En cette période où chacun souhaite participer à la prise de décision ayant des répercussions sur sa vie quotidienne ou professionnelle, le Conseil de développement, avec cette nouvelle contribution, a appliqué ses principes habituels : aller à la rencontre de ceux qui vivent ou exercent le sujet étudié et, par l'écoute de leur vécu déterminer leurs besoins et leurs attentes, dont ils définissent souvent les leviers pour les résoudre.

Il a voulu également insister sur l'impératif engagement pour la Métropole d'organiser en matière de stratégie alimentaire, une Concertation résolue pour approfondir toutes les questions et les propositions de ce vaste et si important dossier.

Pour la Métropole comme pour les acteurs, Faire Avec, Faire Ensemble, co-construire les réponses à apporter peut paraître une modalité de l'action publique exigeante à mettre en œuvre. De ce que le Conseil de développement a ressenti en les écoutant, les participants à nos travaux sont prêts à cet engagement.

# LISTE DES PARTICIPANTS

CONTRIBUTION DU CDD A LA SAISINE STRATEGIE ALIMENTAIRE 2019

*** MEMBRES DU COMITÉ D'ANIMATION**

| NOM | PRENOM | STATUT | TABLE |
|---|---|---|---|
| **ACHARD*** | EVE | **MEMBRE CDD**<br>CITOYENNE VOLONTAIRE | **19 MARS** : DE LA PETITE ENFANCE À LA VIE ÉTUDIANTE<br>**26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **ALBET** | MYRIAM | **MEMBRE CDD**<br>MAISON DE L'EMPLOI ET DE LA FORMATION | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV) |
| **ALVAN** | CATHERINE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>GROUPE ACPPA | **19 MARS** : PERSONNES ÂGÉES (EN EPHAD, RÉSIDENCE, À DOMICILE, EN HÔPITAUX...) |
| **BADER** | EVA | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>ISARA LYON | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV) |
| **BARLET** | NOÉMIE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>COOP DE FRANCE AUVERGNE RHÔNE ALPES | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **BARNACHON** | GILBERT | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>ROBIN DES CHAMPS | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION |
| **BARNAVON** | PIERRE | **MEMBRE CDD**<br>CONSEIL DE QUARTIER LYON 3 | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA FORMATION, DE L'EMPLOI ET DE L'ACCOMPAGNEMENT |
| **BARTIER** | GHISLAINE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>ASSOCIATION CRÈCHE SAINT - BERNARD | **19 MARS** : DE LA PETITE ENFANCE À LA VIE ÉTUDIANTE |
| **BARTIER*** | JACQUES | **MEMBRE CDD**<br>EGEE RHÔNE-ALPES (ENTENTE ENTRE LES GÉNÉRATIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTREPRISE) | **19 MARS** : DE LA PETITE ENFANCE À LA VIE ÉTUDIANTE<br>**26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA FORMATION, DE L'EMPLOI ET DE L'ACCOMPAGNEMENT |
| **BELAEN** | FLORENCE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>UNIVERSITÉ DE LYON 2 | **19 MARS** : DE LA PETITE ENFANCE À LA VIE ÉTUDIANTE |
| **BENREZZAK** | SAMIR | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>EHPAD SAINT CHARLES | **19 MARS** : PERSONNES ÂGÉES (EN EPHAD, RÉSIDENCE, À DOMICILE, EN HÔPITAUX...) |
| **BERLIOZ** | YVES | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>JARDINS OUVRIERS | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **BERNARD** | EMILIA | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>LES JARDINS DE LUCIE | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV)<br>**26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **BESSON** | ANNE-CÉCILE | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>LE GRENADE (GROUPEMENT D'ENTREPRISES ALTERNATIVES EN DÉVELOPPEMENT) | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **BLAZY*** | SIMONE | **MEMBRE CDD**<br>PERSONNALITE QUALIFIE | **19 MARS** : PERSONNES ÂGÉES (EN EPHAD, RÉSIDENCE, À DOMICILE, EN HÔPITAUX...) |
| **BOBIN** | NATHALIE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>INTERMARCHE - SAS OVALIE | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **BOURDEREAU** | PIERRE | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>GROUPE CASINO | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **BOUSQUET** | ANNE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>CONSEIL CITOYEN DE LA DUCHÈRE | **19 MARS** : PERSONNES ÂGÉES (EN EPHAD, RÉSIDENCE, À DOMICILE, EN HÔPITAUX...) |
| **BOUTIN** | THIERRY | **MEMBRE CDD**<br>UNION DES MJC RHÔNE-MÉTROPOLE | **19 MARS** : PERSONNES ÂGÉES (EN EPHAD, RÉSIDENCE, À DOMICILE, EN HÔPITAUX...) |
| **BRANDY** | HADRIEN | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>DEMAIN SUPERMARCHÉ | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **BUISSON** | MICHEL | **MEMBRE CDD**<br>ASSOCIATION FILAPVAULX | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV) |
| **CASATI** | RÉGIS | **MEMBRE CDD**<br>CARPA | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV) |
| **CAUDRON** | MORGANE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>PROXIDON - BANQUE ALIMENTAIRE DU RHÔNE | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **CAVRET** | SÉVERINE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>INSTITUT SUPÉRIEUR D'AGRICULTURE RHÔNE-ALPES (ISARA) | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA FORMATION, DE L'EMPLOI ET DE L'ACCOMPAGNEMENT |
| **CHAPEL-PRUDHOMME** | CHRISTELLE | **MEMBRE CDD**<br>MAISON DES SOLIDARITÉS | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV) |
| **CHARRE** | BÉATRICE | **MEMBRE CDD**<br>LE PASSE - JARDINS | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV) |
| **CHERGUI** | MYRIAM | **MEMBRE CDD**<br>CONSEIL DE QUARTIER VILLEURBANNE | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CHEVALIER*** | DAVID | **MEMBRE CDD**<br>CENTRE CULTURE ŒCUMÉNIQUE JEAN PIERRE LACHAIZE | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV) |
| **CLANCY*** | CATHERINE | **MEMBRE CDD**<br>CITOYENNE VOLONTAIRE | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV)<br>**26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION |
| **COLONGO*** | DENIS | **MEMBRE CDD**<br>SCOP RHÔNE-ALPES | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION |
| **COMPARINI*** | ANNE-MARIE | **PRÉSIDENTE DU CDD** | **19 MARS** : PERSONNES ÂGÉES (EN EPHAD, RÉSIDENCE, À DOMICILE, EN HÔPITAUX...)<br>**26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION |
| **COUDERT** | ANNIE | **MEMBRE CDD**<br>CTM VILLEURBANNE | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV)<br>**26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION |
| **CROSNIER** | MATHILDE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>INSTITUT SUPÉRIEUR D'AGRICULTURE RHÔNE-ALPES (ISARA) | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **DE BALATHIER** | JEAN | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>COOP DE FRANCE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION |
| **DEBRINAY*** | GERARD | **MEMBRE CDD**<br>MEMBRE ASSOCIÉ | **19 MARS** : DE LA PETITE ENFANCE À LA VIE ÉTUDIANTE<br>**26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **DEDIEULEVEULT** | RONAN | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>MILLE ET UN REPAS | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **DESAMAIS** | PASCAL | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>DIRECTEUR INSTITUT SUPÉRIEUR D'AGRICULTURE RHÔNE-ALPES (ISARA) | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION |
| **DROUARD** | PATRICIA | **MEMBRE CDD**<br>FEDERATION SYNDICALE UNITAIRE | **19 MARS** : PERSONNES ÂGÉES (EN EPHAD, RÉSIDENCE, À DOMICILE, EN HÔPITAUX...) |
| **FALCOZ** | CATHERINE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>CONSEIL CITOYEN DE LA DUCHÈRE | **19 MARS** : PERSONNES ÂGÉES (EN EPHAD, RÉSIDENCE, À DOMICILE, EN HÔPITAUX...) |
| **FAU** | CÉCILE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>ECS (Espace Créateur de Solidarités -Saint Fons) ET GESR | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV) |
| **FAVERJON** | ADRIEN | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>SALAISONS DU MONT PILAT - MAISON DUCULTY | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **FAYET** | LOIC | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>LIEUX DE LIENS + MOUVES AURA | **19 MARS** : DE LA PETITE ENFANCE À LA VIE ÉTUDIANTE<br>**26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA FORMATION, DE L'EMPLOI ET DE L'ACCOMPAGNEMENT |
| **FELLOT** | NADÈGE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>GRAINE D'EMPLOI / CHAMBRE AGRICULTURE DU RHÔNE | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA FORMATION, DE L'EMPLOI ET DE L'ACCOMPAGNEMENT |
| **FRAGNON** | SHOKOUFEH | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>CENTRE SOCIAL DE LA SAUVEGARDE | **19 MARS** : DE LA PETITE ENFANCE À LA VIE ÉTUDIANTE |
| **FREBAULT** | JEAN | **ANCIEN PRESIDENT DU CONSEIL DE DEVELOPPEMENT** | **19 MARS** : PERSONNES ÂGÉES (EN EPHAD, RÉSIDENCE, À DOMICILE, EN HÔPITAUX...) |
| **GAWLIK** | LAËTITIA | **INTERVENANTE EXTERIEURE** LE CARILLON | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV) |
| **GESQUIERE** | GILLES | **MEMBRE CDD**<br>UNIVERSITÉ DE LYON | **19 MARS** : PERSONNES ÂGÉES (EN EPHAD, RÉSIDENCE, À DOMICILE, EN HÔPITAUX...) |
| **GINOT** | GAËLLE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>ACEPP RHÔNE | **19 MARS** : DE LA PETITE ENFANCE À LA VIE ÉTUDIANTE |
| **GIVELET** | MARIE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>LE CARILLON | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV) |
| **HEIM** | RENÉE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>EPLEFPA DE SAINT GENIS LAVAL | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA FORMATION, DE L'EMPLOI ET DE L'ACCOMPAGNEMENT |
| **HEVIN** | SAMUEL | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>ALTERCONSO | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **JACOT** | HENRI | **MEMBRE CDD**<br>VICE-PRÉSIDENT DU CDD | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV)<br>**26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA FORMATION, DE L'EMPLOI ET DE L'ACCOMPAGNEMENT |
| **JIMENEZ** | PABLO | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>ETUDIANT | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA FORMATION, DE L'EMPLOI ET DE L'ACCOMPAGNEMENT |
| **JOURDAIN** | CHRISTELLE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>CONSEIL DÉVELOPPEMENT MONTS DU LYONNAIS | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA FORMATION, DE L'EMPLOI ET DE L'ACCOMPAGNEMENT |
| **KOCKMANN** | MARINE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>LE CARILLON | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV) |
| **LANGANAY** | JEAN-YVES | **MEMBRE CDD**<br>CONSEIL QUARTIER LYON 3 | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA FORMATION, DE L'EMPLOI ET DE L'ACCOMPAGNEMENT |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **LORIDANT** | GILBERT | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>PROXIDON - BANQUE ALIMENTAIRE DU RHÔNE | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **MARCELLE** | IRÈNE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>DEMAIN SUPERMARCHÉ | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **MASSON*** | JEAN-PAUL | **MEMBRE CDD**<br>UNION DES COMITÉS D'INTÉRÊTS LOCAUX ET D'URBANISME DE LYON (UCIL) | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV)<br>**26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **MERIAU*** | ANNE - LAURE | **MEMBRE CDD**<br>CONSEIL FRANÇAIS DES URBANISTES | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV) |
| **MILLET*** | NICOLAS | **MEMBRE CDD**<br>SOCIÉTÉ D'ECONOMIE POLITIQUE ET SOCIALE DE LYON (SEPL) | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION |
| **MONCAMP** | AGNÈS | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>GROUPE SEB | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV) |
| **MOURGEON** | NICOLAS | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>MARQUE COLLECTIVE LE LYONNAIS MONTS ET COTEAUX DU LYONNAIS | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **MUHLSTEIN** | MADELEINE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>CONSEIL CITOYEN DE LA DUCHÈRE | **19 MARS** : PERSONNES ÂGÉES (EN EPHAD, RÉSIDENCE, À DOMICILE, EN HÔPITAUX...) |
| **NAZARE** | JULIE-ANNE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>CENTRE DE RECHERCHE EN NUTRITION HUMAINE RHONE-ALPES | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION |
| **NAZARET** | ARMELLE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>DEMAIN SUPERMARCHÉ | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **NICOLOYANNIS*** | MARGOT | **MEMBRE CDD**<br>CITOYEN VOLONTAIRE | **19 MARS** : PERSONNES ÂGÉES (EN EPHAD, RÉSIDENCE, À DOMICILE, EN HÔPITAUX...)<br>**26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA FORMATION, DE L'EMPLOI ET DE L'ACCOMPAGNEMENT |
| **OMINETTI** | JORDAN | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>AFEV / CONSEIL CITOYEN DE LA DUCHÈRE | **19 MARS** : DE LA PETITE ENFANCE À LA VIE ÉTUDIANTE |
| **PAULIN** | BERNARD | **MEMBRE CDD**<br>LYON METRO | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA FORMATION, DE L'EMPLOI ET DE L'ACCOMPAGNEMENT |
| **PETROTTO** | ERIC | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>LA FABULEUSE CANTINE ST-ETIENNE | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **PICQ** | NATHANAËL | **MEMBRE CDD**<br>JEUNE CHAMBRE ECONOMIQUE LYON | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **POUJOL*** | CHRISTIAN | **MEMBRE CDD**<br>EGEE RHÔNE-ALPES (ENTENTE ENTRE LES GÉNÉRATIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTREPRISE) | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION |
| **RHODE** | JEANNE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>JEUX DEMAIN | **19 MARS** : DE LA PETITE ENFANCE À LA VIE ÉTUDIANTE |
| **RICHARD*** | ALEXANDRE | **MEMBRE CDD**<br>CITOYEN VOLONTAIRE | **19 MARS** : DE LA PETITE ENFANCE À LA VIE ÉTUDIANTE<br>**26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **ROCHE** | HÉLÈNE | **MEMBRE CDD**<br>MEMBRE ASSOCIÉ | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA DISTRIBUTION ET DE LA CONSOMMATION |
| **RONDEAU** | CÉCILE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>UNIVERSITÉ DE LYON | **19 MARS** : PERSONNES ÂGÉES (EN EPHAD, RÉSIDENCE, À DOMICILE, EN HÔPITAUX...) |
| **ROUBINET** | VIOLAINE | **MEMBRE CDD**<br>ASSOCIATION URB ART | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION |
| **SERRE** | THÉRÈSE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>CONSEIL CITOYEN GIVORS CENTRE | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV) |
| **SOTTON** | JEAN MICHEL | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>APECITA | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA FORMATION, DE L'EMPLOI ET DE L'ACCOMPAGNEMENT |
| **TAVERNIER** | THEOPHILE | **MEMBRE CDD**<br>**CQ Lyon 1er** | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA FORMATION, DE L'EMPLOI ET DE L'ACCOMPAGNEMENT |
| **THEUERLACHER** | VIRGILE | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>ALTERNATIBA/COALITION CLIMAT RHÔNE | **26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION |
| **THOUVENOT** | ETIENNE | **INTERVENANT EXTERIEUR**<br>GROUPE SEB / LES PETITES CANTINES | **19 MARS** : DE LA PETITE ENFANCE À LA VIE ÉTUDIANTE |
| **TREMSAL** | THEO | **MEMBRE CDD**<br>JEUNE CHAMBRE ÉCONOMIQUE DE LYON | **19 MARS** : DE LA PETITE ENFANCE À LA VIE ÉTUDIANTE |
| **TRONEL** | FRANCISQUE | **MEMBRE CDD**<br>CTM VAL D'YZERON | **19 MARS** : LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ (FINANCIÈRE, SOCIALE, CULTURELLE ET EN QPV) |
| **VIVANCOS*** | GILLES | **MEMBRE CDD**<br>CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU RHÔNE | **19 MARS** : PERSONNES ÂGÉES (EN EPHAD, RÉSIDENCE, À DOMICILE, EN HÔPITAUX...)<br>**26 MARS** : LES ACTEURS ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION |
| **WALTER** | GÉRALDINE | **INTERVENANTE EXTERIEURE**<br>RDV AU POTAGER | **19 MARS** : DE LA PETITE ENFANCE À LA VIE ÉTUDIANTE |

## COORDINATION

| NOM | PRÉNOM | STRUCTURE |
|---|---|---|
| ALONSO | Ema | **DIRECTION DE LA PROSPECTIVE ET DU DIALOGUE PUBLIC (METROPOLE DE LYON)** |
| GARCIN | Anne-Laure | **DIRECTION DE LA PROSPECTIVE ET DU DIALOGUE PUBLIC (METROPOLE DE LYON)** |
| HERAN - GOBERT | Iris | **DIRECTION DE LA PROSPECTIVE ET DU DIALOGUE PUBLIC (METROPOLE LYON)** |
| JACQUEMIN | Mathilde | **DIRECTION DE LA PROSPECTIVE ET DU DIALOGUE PUBLIC (METROPOLE LYON)** |
| JANUEL | Caroline | **PRESTATAIRE COMPTE-RENDU** |
| MAURIS | Sylvie | **PRESTATAIRE COMPTE-RENDU** |

le Président

Lyon, le 19 MARS 2019

Madame la Présidente,

Tout d'abord, je tiens à vous remercier pour votre participation samedi 9 mars dernier, à notre évènement de lancement #On s'y met tous, pour initier une vaste démarche de mobilisation et d'engagement citoyens, autour du climat et des solidarités.

Comme vous le savez, je suis particulièrement attaché à ces enjeux et l'alimentation constitue un axe fort de la politique environnementale de notre territoire. C'est pourquoi je souhaite solliciter le Conseil de Développement pour contribuer à l'élaboration de notre projet alimentaire métropolitain.

En effet, la loi n°2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, instaure les projets alimentaires territoriaux. Les articles L 3641-1 et L 3641-2 du code général des collectivités territoriales (CGCT) permettent à la Métropole de Lyon d'intervenir dans ce domaine. Dans sa délibération n°2017-2227 du 18 septembre 2017, le Conseil métropolitain a décidé d'adhérer au réseau national des projets alimentaires territoriaux (RnPAT) dans la perspective de l'élaboration d'ici fin 2020 d'une stratégie alimentaire métropolitaine pour le bassin de vie lyonnais.

La démarche d'élaboration de cette stratégie alimentaire a été lancée fin 2017 de manière partenariale. Elle est organisée en deux phases :

- **une première phase relative à la construction des enjeux métropolitains liés à l'alimentation**, élaborée à partir du recueil des points de vue des acteurs du territoire et enrichi par des éléments de diagnostic : cette phase doit se conclure par l'adoption d'un cadre stratégique en juin 2019,
- **une seconde phase relative à l'élaboration d'un projet alimentaire territorial** à partir d'une large concertation lancée au printemps 2019 pour aboutir à une adoption en conseil fin 2020.

la métropole GRANDLYON

Madame Anne-Marie Comparini
Présidente du Conseil de développement
de la Métropole de Lyon
20 rue du Lac – CS 33569
69505 Lyon cedex 03

*Référence : DDUCV/STPU/SDD/FC/IB/20190206*

Métropole de Lyon
20, rue du Lac - CS 33569
69505 Lyon cedex 03
tél. 33 (0)4 78 63 40 40

## Résultats de la première phase

La première phase a pu être menée à bien grâce à une implication constructive des acteurs locaux : une cinquantaine de parties prenantes, représentant 14 catégories d'acteurs, ont participé en bonne intelligence à deux ateliers de travail alimentés par la consultation d'experts, une enquête des pratiques de consommation alimentaires des grands lyonnais et une analyse du métabolisme alimentaire correspondant au bassin de vie lyonnais.

Les résultats de cette consultation ont permis de s'accorder sur la finalité majeure de la stratégie alimentaire qui consistera à « permettre l'accès de tous les habitants à une alimentation de qualité » et de dégager 4 grands défis, auxquels répondront 10 objectifs principaux et un objectif transversal. Enfin, l'adoption d'une posture de chef d'orchestre par la Métropole de Lyon a fait consensus.
En cohérence avec ces conclusions, une large concertation doit être lancée au printemps 2019 afin d'aboutir à la construction d'un projet alimentaire territorial avec le territoire, à partir des enjeux définis lors de la première phase.

## Objectifs de la saisine

Dans un contexte de précarité alimentaire et de perte de confiance du citoyen vis-à-vis de son alimentation, l'élaboration d'un projet alimentaire métropolitain impose une réflexion partagée avec la société civile. Je souhaiterais que le Conseil de développement enrichisse cette phase de construction par une contribution proposant des éléments de réflexion pour animer le territoire en investissant différentes scènes de "gouvernance" alimentaire, qu'il s'agisse des relations avec les territoires voisins ou encore de l'intégration de l'ensemble des acteurs de l'écosystème alimentaire dans une gouvernance alimentaire métropolitaine.

L'objectif de ce dialogue et du travail de réflexion que pourrait présenter le Conseil de développement serait en particulier d'apporter un regard sur les deux objectifs suivants :

- faire reculer les précarités alimentaires en permettant à tous les habitants de devenir acteurs de leur santé alimentaire. Quelles initiatives inspirantes sur le territoire ? Quelles synergies développer entre acteurs ? Quelles actions possibles pour faire reculer significativement les précarités alimentaires tout en réduisant le gaspillage et améliorant la nutrition des publics vulnérables (y compris les personnes âgées) ?



la métropole GRANDLYON

- valoriser les atouts économiques et de formation sur le territoire pour favoriser une filière de l'alimentation saine et durable. Quels sont les atouts du territoire dans le domaine de l'emploi, des savoir-faire pour l'ensemble de la filière ? Quelles formations institutionnelles et continues sont disponibles sur le territoire pour une meilleure gestion des compétences ? Quelle attractivité des ressources humaines locales pour de nouvelles activités ? Quelles opportunités pour le public d'insertion pour des métiers en tension ?

**Échéances**

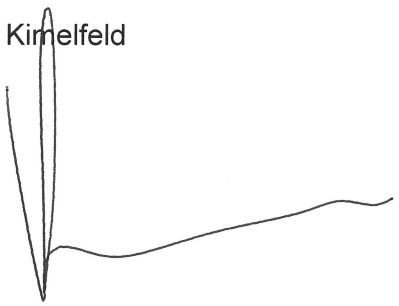
Un premier retour du conseil de développement avant fin-avril permettrait :

- d'enrichir le cadre stratégique soumis au Conseil métropolitain au premier semestre 2019,
- d'amender l'appel à projet sur la question de la précarité alimentaire et de la nutrition-santé que la Métropole de Lyon souhaite lancer à cette occasion.

Cette contribution pourra être complétée selon un mode de collaboration à redéfinir en fonction de l'état d'avancement du projet alimentaire métropolitain au cours du second semestre 2019.

En vous remerciant par avance pour l'intérêt que vous porterez à cette démarche et en restant à votre disposition, je vous prie d'agréer, Madame la Présidente, l'expression de mes hommages.

David Kimelfeld



la métropole GRANDLYON