Biennales TEPOS

Jeudi 17 Avril 2025

Atelier 3 - Alimentation et climat

Cultiver la résilience pour demain…

Évènement organisé et co-financé par le comité de pilotage et les 12 EPCI du Rhône :

Accompagné par :

Cofinancé par l'Union européenne

SYNDICAT DE L'OUEST LYONNAIS

RHÔNE LE DÉPARTEMENT

Déroulé de l'atelier

Ordre du jour :

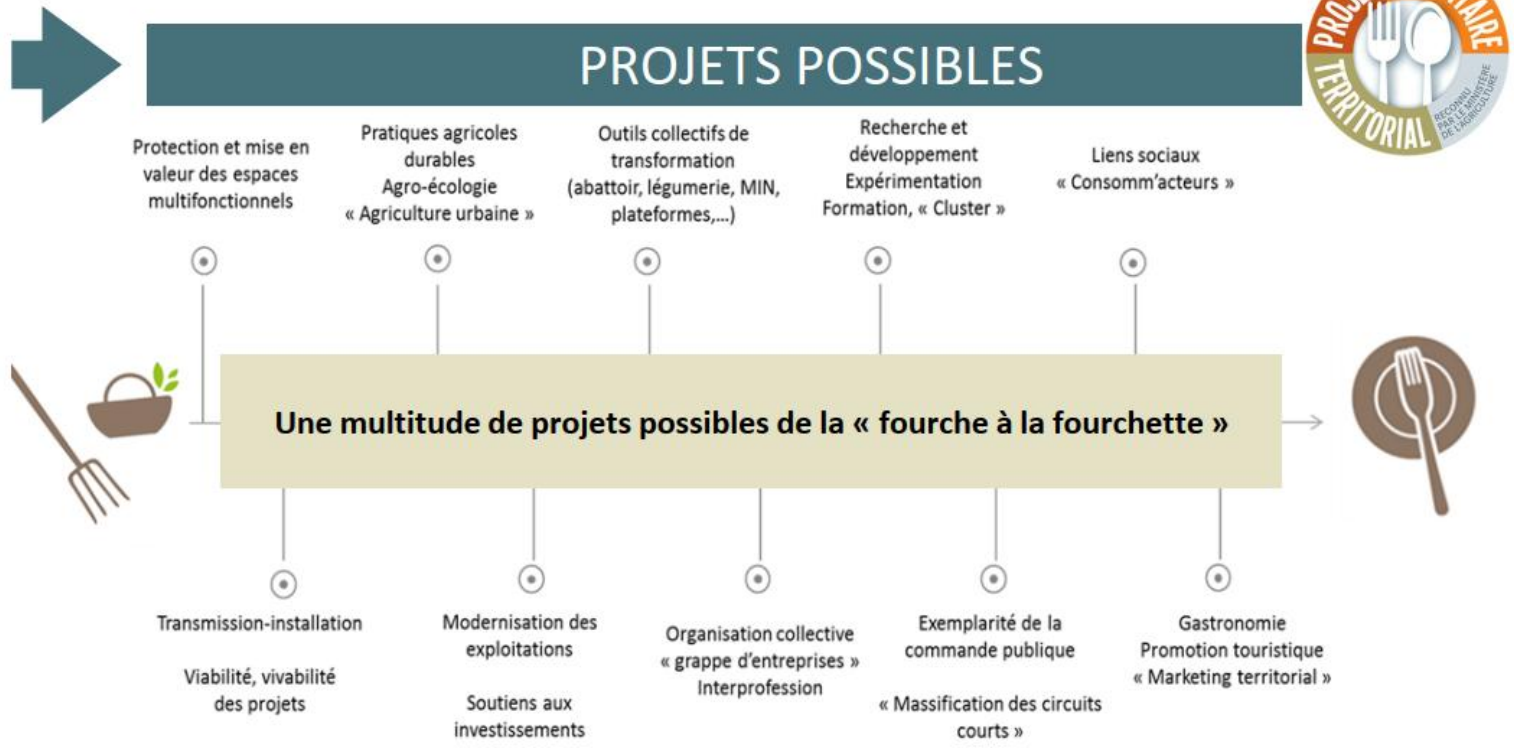
1) Rappels autour des PAT
2) Témoignages : Des actions pour mettre en œuvre la résilience alimentaire
3) Echanges et discussions

1

Rappels et cadre général des PAT

RHÔNE
LE DÉPARTEMENT

Le PAT, un outil au service des territoires…



RHÔNE
LE DÉPARTEMENT

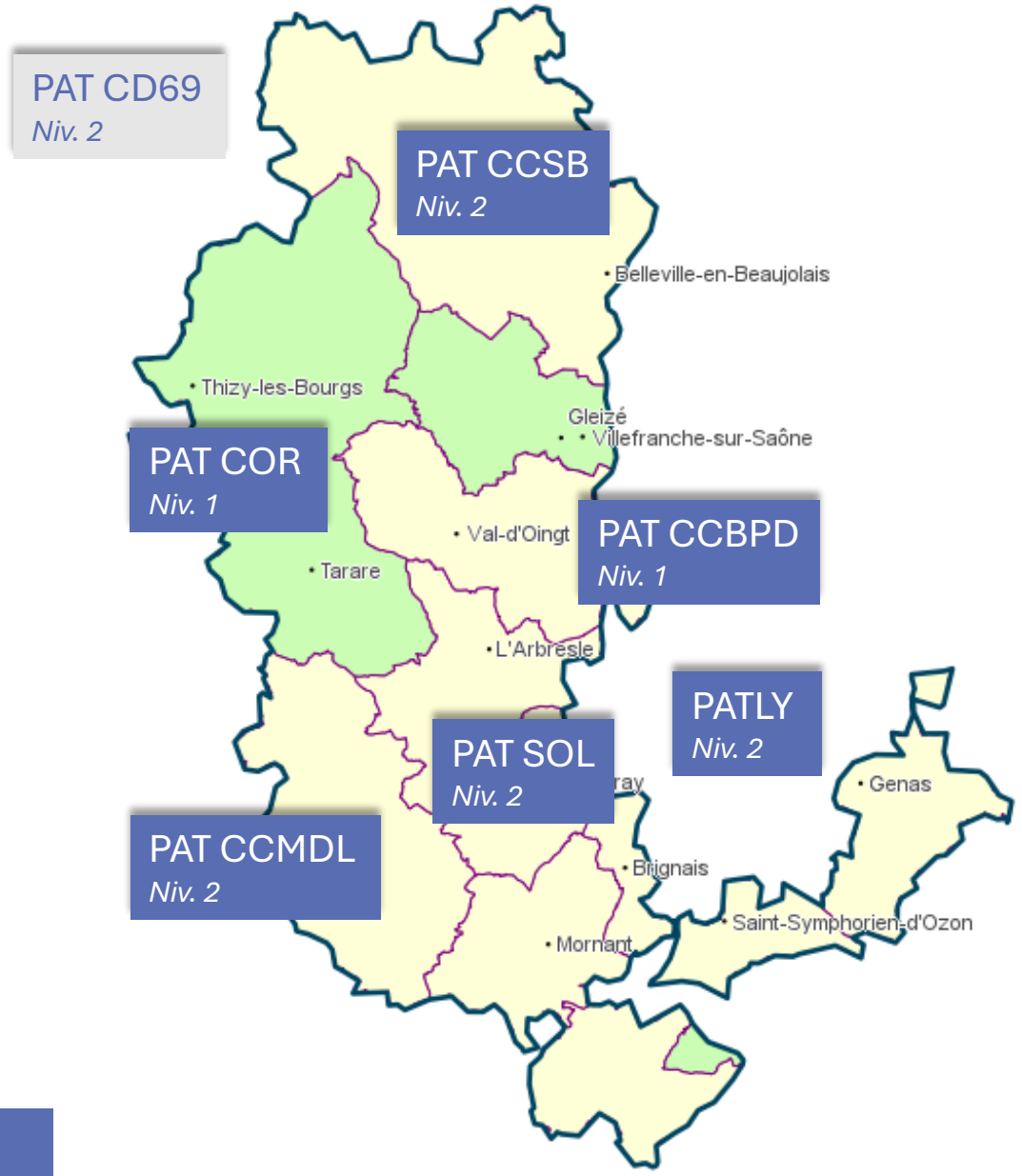
Le triple enjeu de transversalité des PAT

Transversalité des thématiques

RHÔNE
LE DÉPARTEMENT

Le triple enjeu de transversalité des PAT

Transversalité des échelles d'action



RHÔNE
LE DÉPARTEMENT

Le triple enjeu de transversalité des PAT

Transversalité dans le portage d'actions

Option 1 La collectivité porte l'action	La collectivité à un rôle de « maître d'ouvrage »	Sur leurs compétences de plein droit : - Foncier - Déchets - Préservation de l'environnement - Restauration collective - Solidarités…
Option 2 Un organisme privé ou public porte l'action	La collectivité a un rôle de « facilitateur »	- Soutien financier (subvention) - Appels à projets - Coordination : mise en relation d'acteurs…

Le PAT, un outil opérationnel du PCAET

ASSISES TERRITORIALES DE LA TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE ET DE L'ALIMENTATION DURABLE

Mobilisation des acteurs du système alimentaire => Mise en œuvre d'une gouvernance territoriale

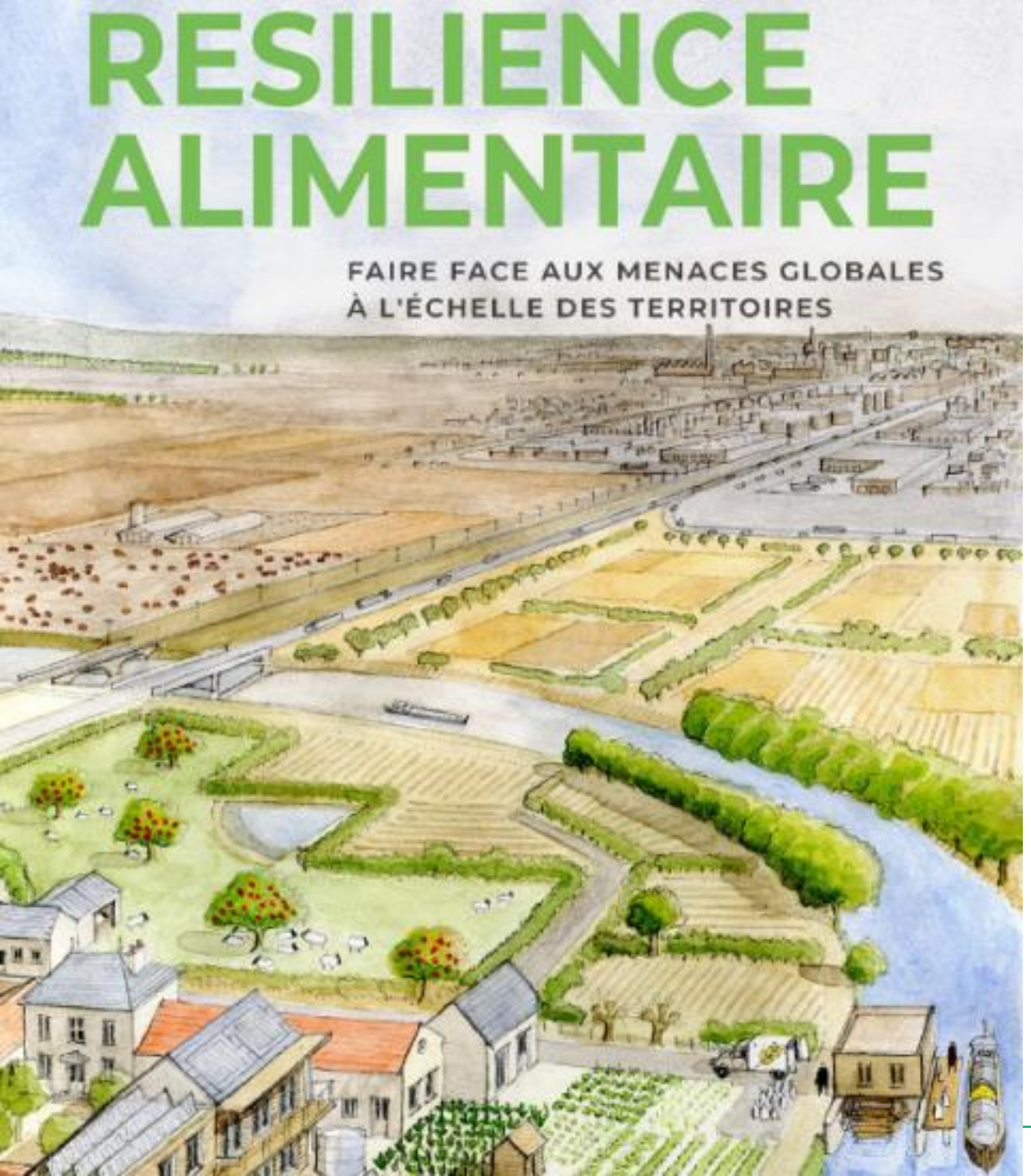
Transition alimentaire => Transition écologique

Relocalisation de l'alimentation => Réduction des GES

➔ Le PCAET fixe les grandes ambitions, le PAT les rend concrètes

Adaptation et atténuation de l'agriculture au changement climatique => Résilience de l'agriculture

Préservation du foncier agricole => Préservation des ressources naturelles



Le PAT, un outil de résilience alimentaire et territorial

- Sécuriser l'approvisionnement local en alimentation de qualité,
- Valoriser les productions locales,
- Soutenir une agriculture durable et économiquement viable,
- Réduire la dépendance aux importations alimentaires et énergétiques.

→ Le PAT renforce l'autonomie alimentaire et énergétique du territoire

Un outil de mobilisation au service du PCAET

→ Le PAT est un levier concret pour le PCAET

- En connectant les acteurs du territoire
- En encourageant des dynamiques collectives
- En renforçant la gouvernance territoriale et l'adaptation au changement climatique

➔ Donne aux acteurs les moyens d'agir ensemble, en faveur de la résilience, de la solidarité et de la transition écologique d'un territoire

RHÔNE

LE DÉPARTEMENT

Contact :
Pauline MARCEL, Cheffe de projets PAT
07.77.79.51.34 / pauline.marcel@rhone.fr

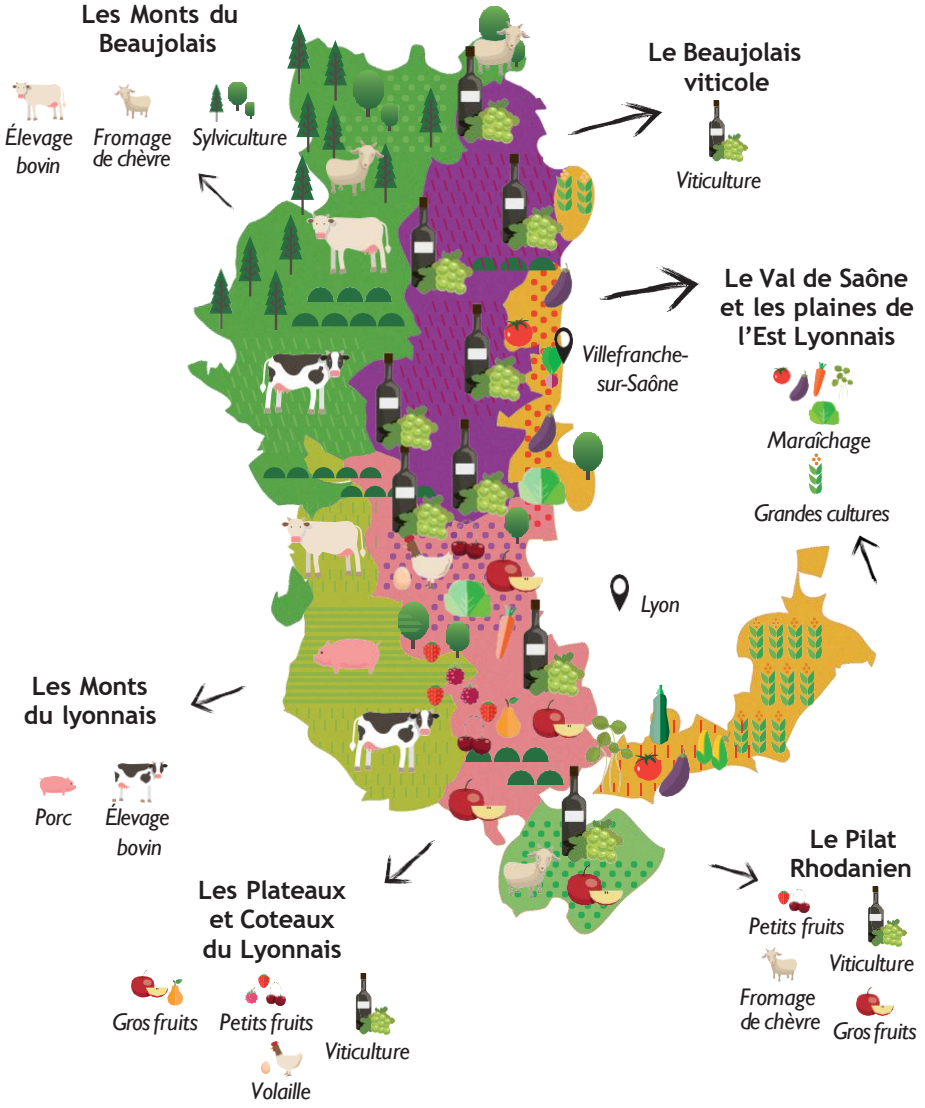
www.rhone.fr

RHÔNE
LE DÉPARTEMENT

L'agriculture dans le Rhône

Près de 4300 exploitations agricoles

1 exploitation/2 en circuit court

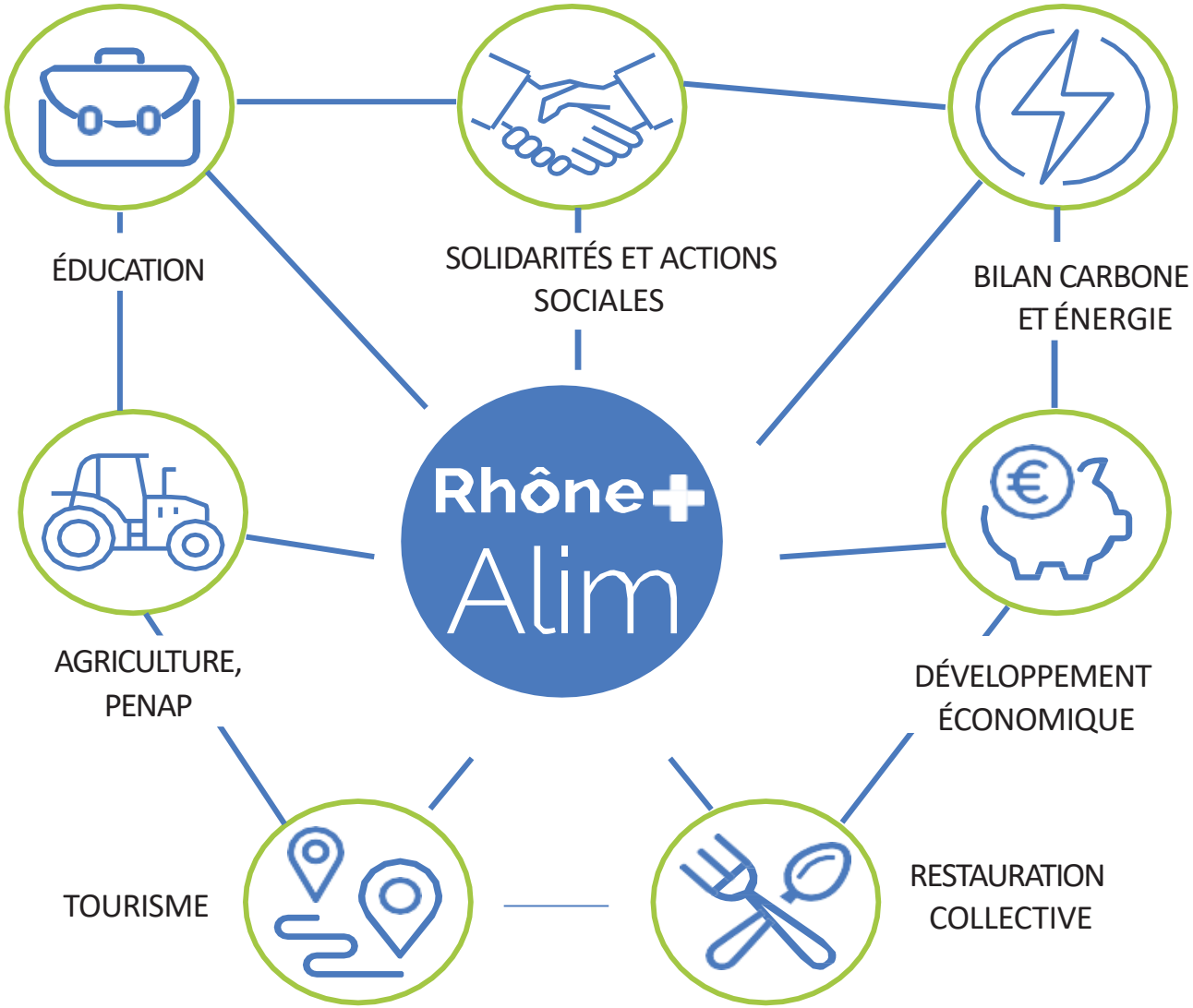


1er département de AuRA en termes de labels et signes officiels de qualité

www.rhone.fr

RHÔNE
LE DÉPARTEMENT

Une démarche transversale entre les politiques départementales



Les 5 ambitions du PAT partagées avec les partenaires…

Partenaires institutionnels

RHÔNE
LE DÉPARTEMENT

Un PAT pour produire & consommer dans le Rhône…

… avec des actions **pour agir sur la demande**
les circuits d'approvisionnement & la distribution

Optimiser la logistique

Soutenir les outils de transformation

S'engager pour une restauration collective durable

RHÔNE
LE DÉPARTEMENT

Un PAT pour produire & consommer dans le Rhône…

… avec des actions **pour agir sur l'offre**
la maintenir, la diversifier, la promouvoir

Eau & Rhône
Un enjeu de demain

Une alimentation de qualité pour tous

Un patrimoine gourmand à valoriser

Bien produire, bien manger, ça se cultive !

SYNDICAT DE L'OUEST LYONNAIS

Le PAiT de l'Ouest Lyonnais, un levier pour la transition alimentaire du territoire

Une démarche collective :

4 CC

41 communes

135 000 habitants

Une ambition partagée :

➔ Relocaliser l'agriculture et l'alimentation en définissant un modèle agricole et alimentaire pour demain, du champ à l'assiette

Contacts :

Gaëlle CHARME, Chargée de projet PAT

g.charme@ouestlyonnais.fr / 06.10.51.39.82

Loriane CAUDA, chargée de mission Agriculture

l.cauda@ouestlyonnais.fr / 07.64.06.95.61

Le territoire de l'Ouest Lyonnais en quelques chiffres…

750

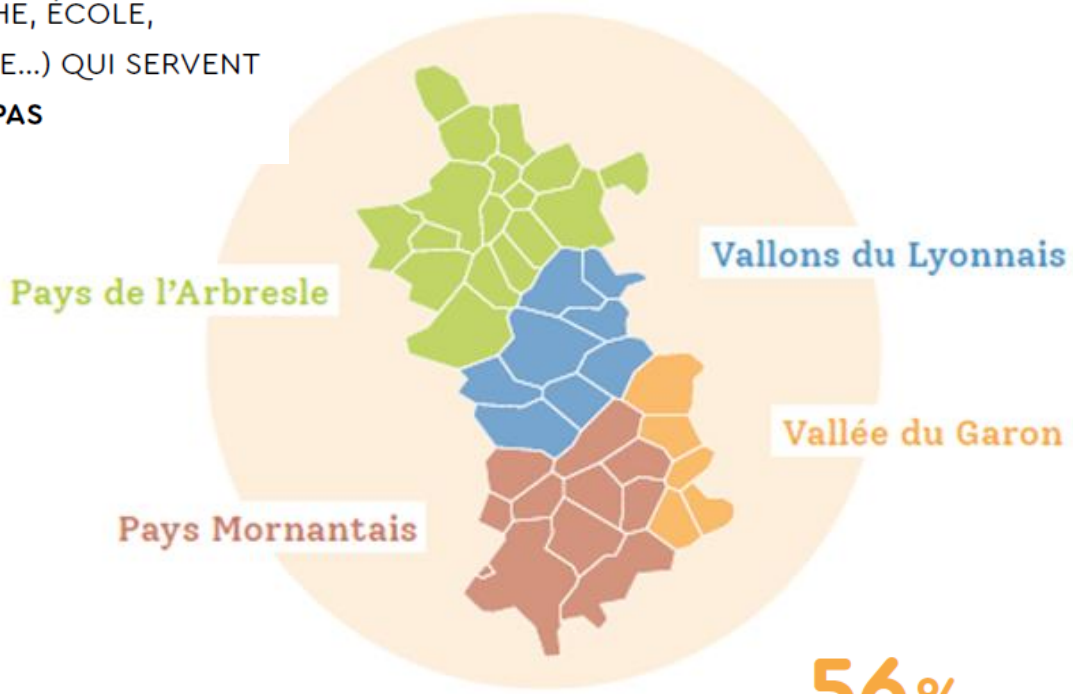
EXPLOITATIONS AGRICOLES DONT 21% EN **AGRICULTURE BIOLOGIQUE,** 58% QUI TRAVAILLENT EN **CIRCUIT COURT** ET 32% QUI PRATIQUENT LA **VENTE DIRECTE AUX CONSOMMATEURS**

ENVIRON **250**

STRUCTURES DE RESTAURATION COLLECTIVE (CRÈCHE, ÉCOLE, MAISON DE RETRAITE...) QUI SERVENT **2,6 MILLIONS DE REPAS**

148

MILLIONS DE REPAS CONSOMMÉS CHAQUE ANNÉE POUR **135 000** HABITANTS



2

APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC) **COTEAUX DU LYONNAIS ET BEAUJOLAIS**

ENVIRON **60 KG**

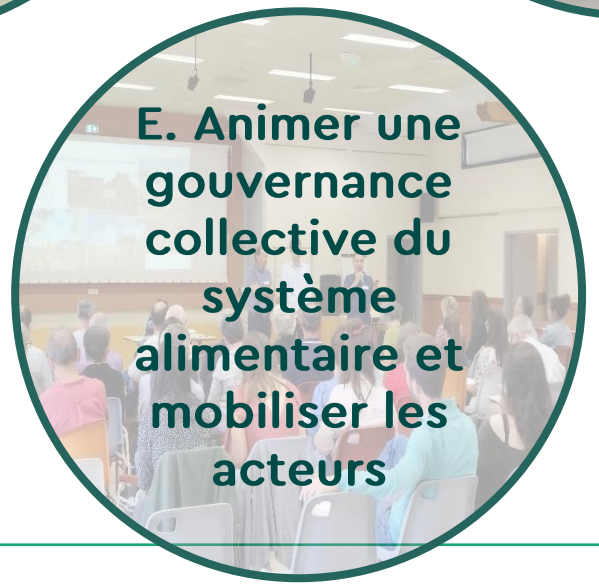
DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE PAR HABITANT, CHAQUE ANNÉE

56%

DES CONSOMMATEURS S'ALIMENTENT DANS LES **COMMERCES DU TERRITOIRE**

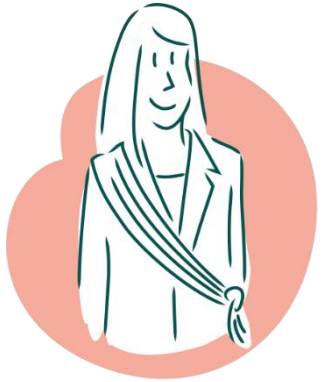
SYNDICAT DE L'OUEST LYONNAIS

Le cadre stratégique du PAT de l'Ouest Lyonnais à horizon 2023



SYNDICAT DE L'OUEST LYONNAIS

Tous autour de la table : le PAT de l'Ouest Lyonnais mobilise !



Un projet collectif pour
Bien produire, et bien manger,
ensemble !

Charte de partenariat du PAT

PROJET ALIMENTAIRE OUEST LYONNAIS
Engagé pour bien produire, bien manger !

SYNDICAT DE L'OUEST LYONNAIS

2

Des leviers pour favoriser la résilience alimentaire des territoires

INSTALLATION, TRANSMISSION et ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE EN AGRICULTURE

RHÔNE
LE DÉPARTEMENT

SYNDICAT DE L'OUEST LYONNAIS

Préserver le potentiel alimentaire du territoire

- Lien politique PENAP et appels à projets
- Lien étude stratégique eau & Rhône, usage agricole = optimiser la mobilisation des retenues existantes
- Soutien financier à la Chambre d'agriculture pour les actions en faveur de l'installation/transmission
- Bonification de certaines subventions aux JA

Rhône + Alim

Favoriser le renouvellement des exploitations et le maintien d'une agriculture durable

- Accompagnement des porteurs de projets et cédants et suivi des jeunes installés (Chambre d'agriculture et l'ADDEAR)
- Veille foncière & préservation du foncier agricole
- Accompagnement sur des études de faisabilité pour le développement du photovoltaïque en toiture pour les agriculteurs (Coopawatt & Chambre d'agriculture)
- Financement de projets via un appel à projet en 2024 : gestion des couverts en maraîchage, accompagnement d'un collectif en PPAM, etc.

PROJET ALIMENTAIRE OUEST LYONNAIS
Bien produire, bien manger, ça se cultive !

BTM
Bureau technique des Maraîchers du Rhône

CHAMBRE D'AGRICULTURE RHÔNE

Contact :

Léo TRUGLIA, Conseiller en maraîchage

leo.truglia@rhone.chambagri.fr / 07.87.39.87.00

Léo Truglia
Claire Ducourouble

1. Présentation du BTM

SEUL GROUPEMENT TECHNIQUE MARAÎCHAGE DU RHÔNE

Association avec son conseil d'administration de maraîchers et regroupant plus de 115 maraîchers adhérents AB et conventionnels

2 CONSEILLERS MIS À DISPOSITION DU GROUPEMENT

- Contact par sms, appel, e-mail, photodiagnostic...
- Possibilité de faire des visites collectives et/ou individuelles
- 1ere visite offerte pour les nouveaux installés
- Analyses de sols groupées

UN PACK DOCUMENTAIRE COMPLET

- 4 guides : Protection, Entretien, Irrigation et Variétal
- 6 Bulletins envoyés régulièrement : BSV, BCP, Note Bio, Irrigation, Brassica, Lutte biologique intégrée

DES GROUPES THÉMATIQUES

Agronomie, Lutte biologique intégrée, Transformation, Suivi JA, Endives

DES TEMPS COLLECTIFS

Bouts de champ thématique et démonstrations, visites

RÉSEAU

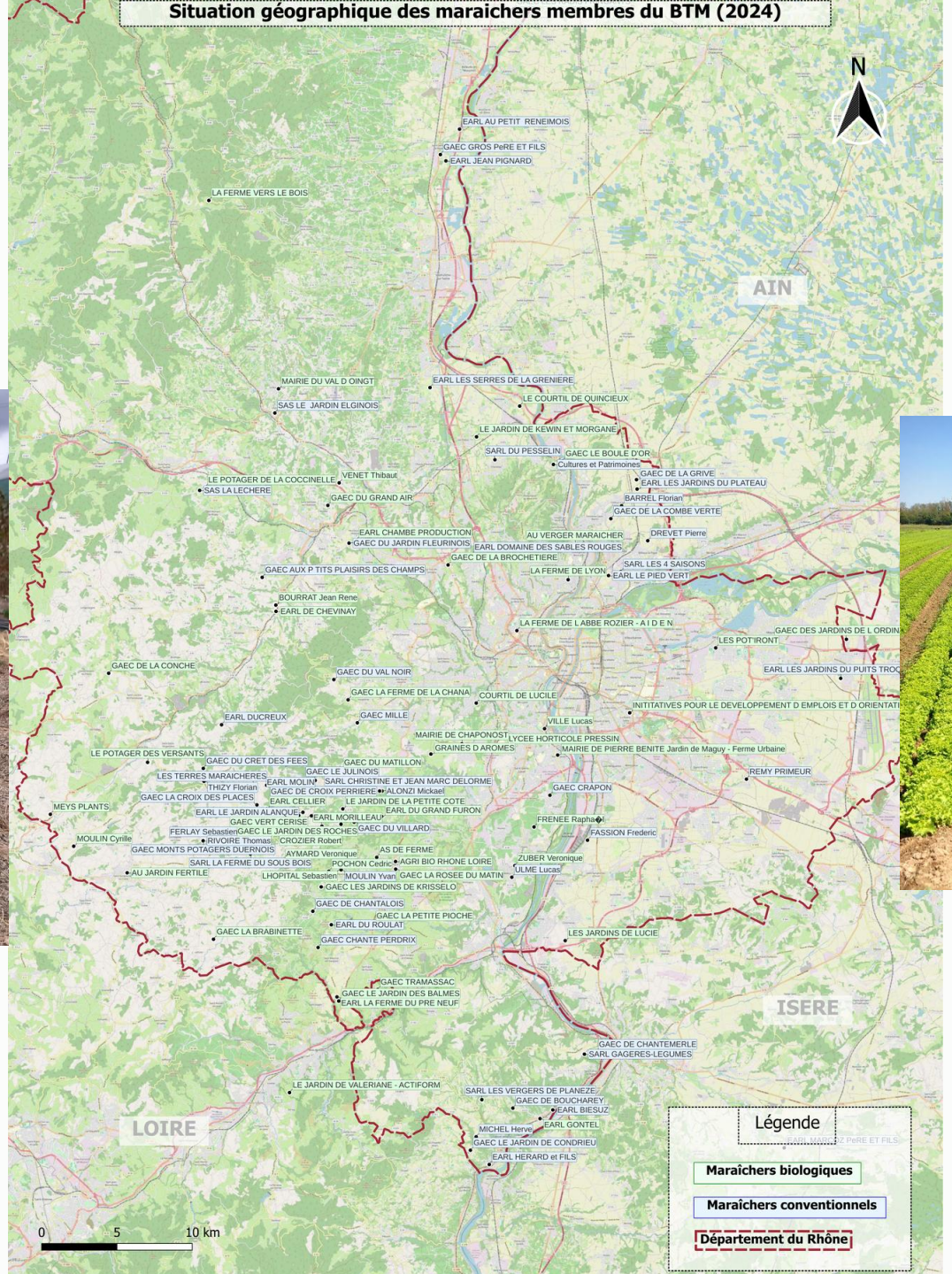
Réseau social professionnel pour interagir avec tout le groupement !

BTM
Bureau technique des Maraîchers du Rhône

CHAMBRE D'AGRICULTURE RHÔNE

Une diversité d’adhérents : de la microferme...

... au maraicher spécialisé



BTM
Bureau technique des Maraîchers du Rhône
CHAMBRE D'AGRICULTURE RHÔNE

Etude sur les pratiques d'utilisation des paillages et mulchs organiques chez les maraichers du Rhône

Quels en sont les impacts sur les performances agronomiques, environnementales et socioéconomiques du système ?

✓ Rdv bout de champs

✓ Enquêtes de pratiques et élaboration d'un protocole technique

Etat des lieux et réflexion sur les leviers d'adaptation possibles au changement climatique en maraichage

✓ Journée collective présentation actions + questionnaire CC

✓ Bout de champs CC

✓ Support vidéo CC en maraichage 69

Accompagnement des maraîchers vers une optimisation du pilotage de l'irrigation jusqu'à la gestion de la période de restriction d'eau

Quel arbitrage décider en cas de ressource en eau limitante ? Quelles cultures résistent le mieux au stress hydrique ? Quel seuil de stress est tolérable par la plante avant d'atteindre le point de non-retour (blocage de la végétation, désordre physiologique, perte de la culture)

✓ Essai stress hydrique chez les producteurs :
100% besoins H20
50% besoins H20
25% besoins H20

✓ Bout de champ irrigation

netirrig par seabex

STRUCTURATION DE FILIÈRES & RESTAURATION COLLECTIVE

RHÔNE
LE DÉPARTEMENT

SYNDICAT DE L'OUEST LYONNAIS

Favoriser une alimentation locale, saine et durable en restauration collective

- Session de formation des chefs en régie en 2025/2026 => protéines végétales
- 3 collèges inscrits au programme lait & fruits à l'école
- Création répertoire commun de fournisseurs locaux
- Analyse des achats des régies (alternant)
- Actions éducatives : journée de sensibilisation & concours culinaire

Rhône Alim

Structurer des filières agricoles et alimentaires de proximité, durables et attractives

- Analyse des ateliers de transformation et opportunités pour les filières du territoire
- Accompagnement au sourcing en produits locaux d'acheteurs de l'Ouest Lyonnais
- Accompagnement des collectivités et acteurs de la RC => Définition d'une feuille de route pour une RC durable, Mise en œuvre de la Loi Egalim, Programme Laits et Fruits à l'école…
- Formation des Chefs de RC => Diversification des protéines, Maîtrise des coûts, Réalisation d'un plan alimentaire…

PROJET ALIMENTAIRE OUEST LYONNAIS
Bien produire, bien manger, ça se cultive !

L'entreprise Alice au Pays

Alice au Pays est née de l'envie de :

Sensibiliser les consommateurs sur l'impact de leur alimentation et rendre la bio accessible à tous

Rassembler des producteurs Bio du territoire pour créer une offre de restauration rapide, saine, locale et certifiée bio

Démarche RSE l'ADN d'Alice au Pays :

Produits frais et locaux

Recettes équilibrées

Cuisiné artisanalement

Atelier dans l'Ouest Lyonnais

Engagements Éco-responsables

100% certifié BIO

Bio déchets compostés

Partenaires ESS

Nos activités et nos clients

Plateaux repas individuels

Service arrière & traiteur

L'essentielle — Epicerie bio · vrac · local

Quai des champs

Climb up

Le Luminarium

La Vie Claire — La bio clairement engagée

BLAD — Bio local à domicile

biocoop — La bio nous rassemble

ADEME — Agence de la transition écologique

INRAE

Buffets et cocktails à partager

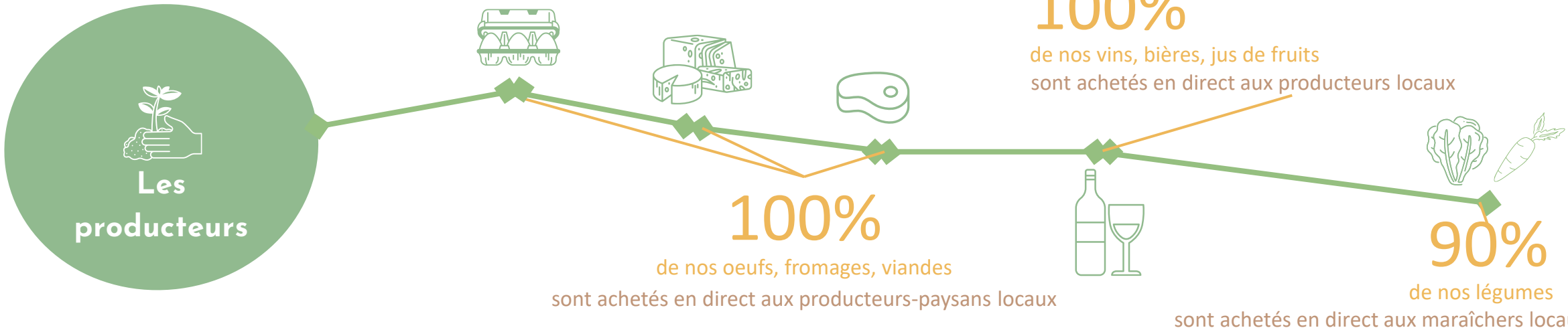
ecotone

Ansys

Paniers Repas individuels

Gamme SNACKING

Les partenaires d'Alice au Pays



Nos partenaires ESS

FENDS LA BISE

Adapei 69
MÉTROPOLE DE LYON ET RHÔNE

les Alchimistes

Partenariat à venir

APPRENTIS D'AUTEUIL

En 2026, Alice au Pays devient la Maison d'Alice

- Atelier de transformation
- Restaurant et lieu de vie
- Activités annexes
- Espace de vente directe

Contact :
Stéphanie PASCAL, Fondatrice d'Alice au Pays
stephanie@aliceaupays.fr / 06.95.69.19.56

commune de Chaponost

PRÉSENTATION DE LA COMMUNE

Situation géographique

•15 kilomètres au Sud-Ouest de Lyon

•Superficie : **1 632 hectares**

•Plus de **70% du territoire en zones agricoles ou naturelles**

Population

• 9 382 habitants

•3 914 logements dont 92.7% de résidences principales

Economie

•Plus de 500 entreprises

•Une cinquantaine d'artisans

•Plus de 50 commerces de proximité

•2 marchés

Associations

•Plus de 100 associations

•1 Maison des associations

TERRITOIRE ENGAGÉ
TRANSITION ÉCOLOGIQUE
CLIMAT - AIR - ÉNERGIE

LA FERME DU MONT

La ferme du Mont

- **1,4 ha d'exploitation** : à venir ajout d'une parcelle de 1,7 ha
- **2 hangars** extérieurs accueillant une chambre froide et le matériel. Une ancienne **grange** dans l'enceinte de la ferme permet le stockage du tracteur et du gros matériel.
- **2 maraichers et 1 saisonnier**

La production de la ferme maraichère municipale en 2024 :

- **Légumes : ~ 6 tonnes / 756 pièces (salades) / 60 bottes**
- Répartition du traitement des produits bruts :
  - 40,5 % des légumes ont été livrés frais à la cuisine centrale
  - 23,4 % ont été transformés par la conserverie Terradouceur
  - 36,1 % à la légumerie de Mornant
  - Les surplus ont été distribués via la plateforme Proxidon

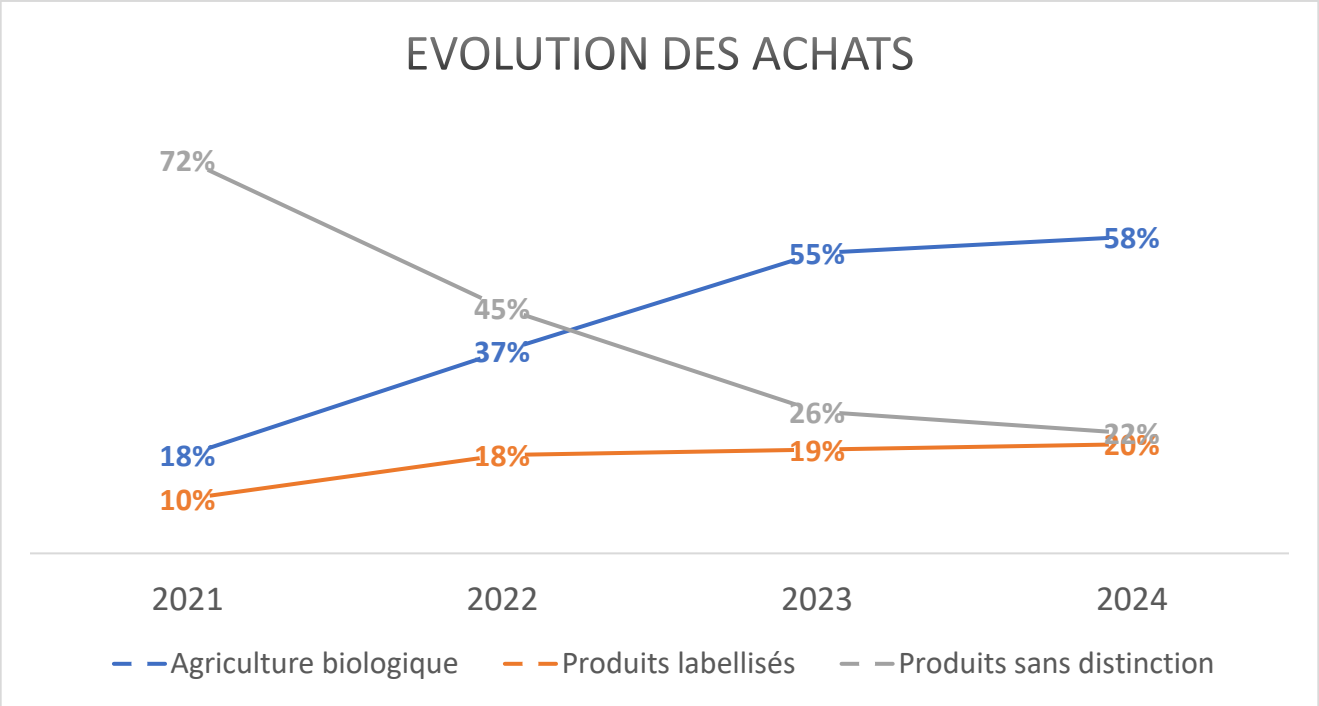
Des actions biodiversité :

- Programmation d'installation de nichoirs, densification des haies
- 1 ruche sur site

LA CUISINE CENTRALE

La cuisine centrale

- **120 000 couverts** préparés par an
- Objectif de 100% bio dans les cantines en 2026
- **Gaspillage alimentaire** : pour l'ensemble des écoles une moyenne de 51,15g par élève. (maternelle : 34,86 g, primaire : 69,22g, centre social : 49,36g) – la moyenne nationale est à 120 grammes.
- **Local :** 39.9% des dépenses sont locales (monts du lyonnais, Chaponost, Mornant)
- Du « fait-maison » très présent



La ferme maraichère représente **5,6 % du budget** de la cuisine :

- Frais – livraison directe
- Conserverie Terradouceur – Chaponost
- Légumerie Rhône Saône Légumes - Mornant

Contact :

Anasthasia CHAZOTTES, chargée de projets Transition écologique
06.15.36.79. 44 / a.chazottes@mairie-chaponost.fr

JUSTICE ALIMENTAIRE, LUTTE GASPILLAGE ET ÉDUCATION À L'ALIMENTATION

RHÔNE
LE DÉPARTEMENT

SYNDICAT DE L'OUEST LYONNAIS

Garantir un accès à une alimentation de qualité pour tous

- Identification des structures d'aides alimentaires à l'échelle du Département = carte interactive
- Action de glanage avec SOLAAL (2024)
- Participation des bénéficiaires du RSA aux collectes de la BA69
- Communication auprès des agents du Département sur les collectes
- Soutien financier au déploiement de Proxidon

Rhône Alim

Sensibiliser les habitants au système alimentaire local et permettre un accès digne à une alimentation choisie et de qualité pour tous

- Formation des acteurs de la jeunesse et mettre à disposition des kits de sensibilisation à une alimentation durable
- Organisation d'ateliers de cuisine intergénérationnels
- Accompagnement de collectifs porteurs de projets favorisant un accès digne à une alimentation de qualité
  => Réflexion sur la mise en place d'une caisse locale de l'alimentation sur les Monts et Coteaux du Lyonnais
- Communication et mobilisation des acteurs du territoire sur des dispositifs de solidarité (SOLAAL, Proxidon…)
- Soutien à l'opération De Ferme en Ferme

PROJET ALIMENTAIRE OUEST LYONNAIS
Bien produire, bien manger, ça se cultive !

Banque Alimentaire
du Rhône

Banque alimentaire du Rhône

« Ensemble aidons l'Homme à se restaurer. »

ProxiDon

TICADI
PAR LES BANQUES ALIMENTAIRES

Banque Alimentaire du Rhône

ProxiDon
SOLIDAIRES CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
Banques Alimentaires

Vous êtes une association ? Et vous apportez une aide alimentaire ?

Hébergements sociaux
•
Lieux d'accueil
•
Epiceries sociales
•
Soupes populaires
•
Paniers repas / colis
•
Maraudes
•
Centres Communaux d'Action Sociale

QU'EST-CE QUE PROXIDON ?

Les Banques Alimentaires luttent depuis 1984 contre la **précarité et le gaspillage alimentaire**.

Née en 2016, la **plateforme numérique ProxiDon** permet une mise en relation directe entre donateurs et associations d'aide alimentaire afin de collecter les petites quantités d'invendus.

Cette **solution innovante** permet une **action solidaire concrète** afin d'avoir un réel impact environnemental et social.

UN FONCTIONNEMENT SIMPLE ET RAPIDE

Vous avez des invendus ? Et vous êtes ?

Agriculteurs
•
Primeurs
•
Epiciers
•
Gérants de petites ou moyennes surfaces
•
Boulangers
•
Restaurateurs
•
Responsables de restauration collective

Pourquoi collecter via ProxiDon ?

S'approvisionner en produits diversifiés, complémentaires de la Banque Alimentaire.

Renforcer la solidarité locale par le lien direct avec les donateurs.

Limiter vos déplacements avec un service de proximité.

Renforcer votre action avec un outil facile d'utilisation.

Pourquoi donner sur ProxiDon ?

Valoriser vos invendus encore consommables plutôt que les détruire. Diminuer ainsi vos volumes de déchets et leurs coûts de traitement.

Aider les plus démunis à s'alimenter quotidiennement, grâce à un réseau associatif de confiance.

Défiscaliser vos dons et respecter la loi Garot.

Mettre votre don en ligne en moins d'une minute.

LAURÉAT FFE Fondation la France s'engage

RÈGLES DU DON

ProxiDon

Les produits préemballés

- Le produit doit être emballé et étiqueté
- La DLC ne doit pas être dépassée
- La DDM peut être dépassée (jusqu'à 6 mois selon les produits)
- L'emballage ne doit pas être déchiré ou percé (pas de fuites), ni gonflé
- Le produit doit avoir une couleur et un aspect normal (pas de moisissures)

Les produits sous vide

- L'emballage doit épouser la forme du produit

Les conserves

- Absence de boîtes de conserve bombées ou rouillées
- Absence de déformations des boîtes (notamment au niveau des sertis)

Les produits surgelés/congelés

- Absence de glace excessive sur l'emballage
- Conditionnement non déformé
- Produits non collés par de la glace
- Absence de produits malléables
- Absence de produits décongelés.

Les fruits & légumes

- De qualité « loyale, saine et marchande »
- Absence de moisissure
- La peau doit être intacte pour assurer l'intégrité de la chair
- Oui aux fruits et légumes moches !

Les produits interdits

- Les boissons alcoolisées
- Les steaks hachés frais (préemballés ou non) et les barquettes de viande hachée
- Les abas frais (préemballés ou non)
- Les coquillages, crustacés, huîtres (sauf les moules emballées sous vide et les crevettes cuites préemballées)
- Les viandes fraîches et les produits de poissonnerie frais non préemballés
- Les pâtisseries fraîches à base de crème

MERCI DE VOTRE GÉNÉROSITÉ !

Banque Alimentaire du Rhône

Le camion épicerie sociale

Aller vers

- *Aller à la rencontre des publics les plus éloignés des structures d'accompagnements*

Démarche de Justice Alimentaire

- *Changer le modèle de l'aide alimentaire actuel*
- *Impliquer les personnes accueillies par l'épicerie sociale itinérante*

Partenariats d'action

- *Co-construire avec les structures sociales et les structures locales*
- *Impulser des synergies territoriales*

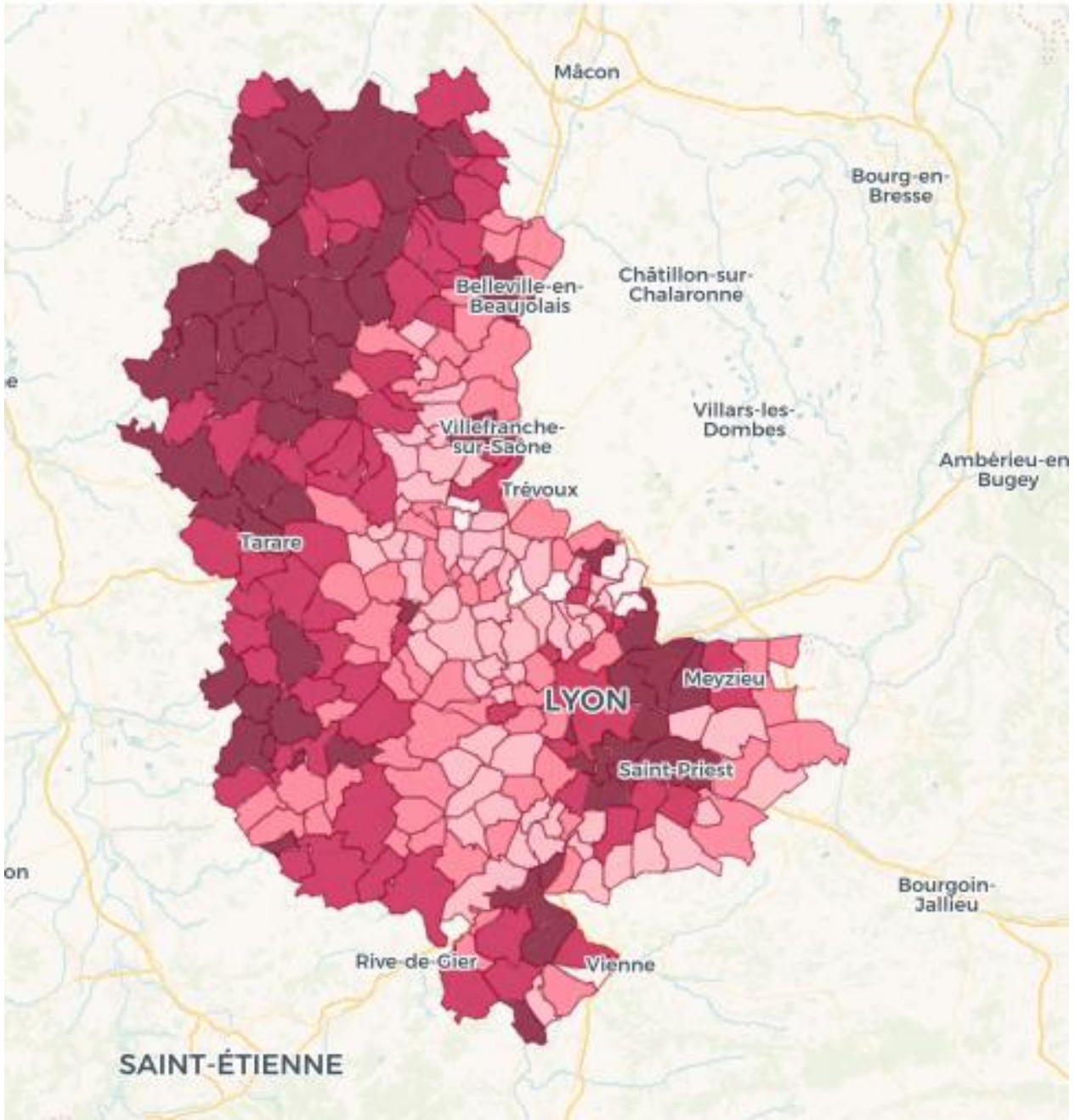
Développement de l'accompagnement social

- *Déploiement des Ateliers Solidaires*
- *Orientation sociale des personnes accueillies*

Diagnostic des zones blanches

- *Renforcer l'aide alimentaire dans les territoires identifiés comme présentant un risque de précarité alimentaire*

Cartographie des zones à risque de précarité alimentaire



Source : étude ANSA 2024

Contacts

EPICERIE SOCIALE

Mathéo BILLEY
Chargé de mission accompagnement social

ba690.social@banquealimentaire.org

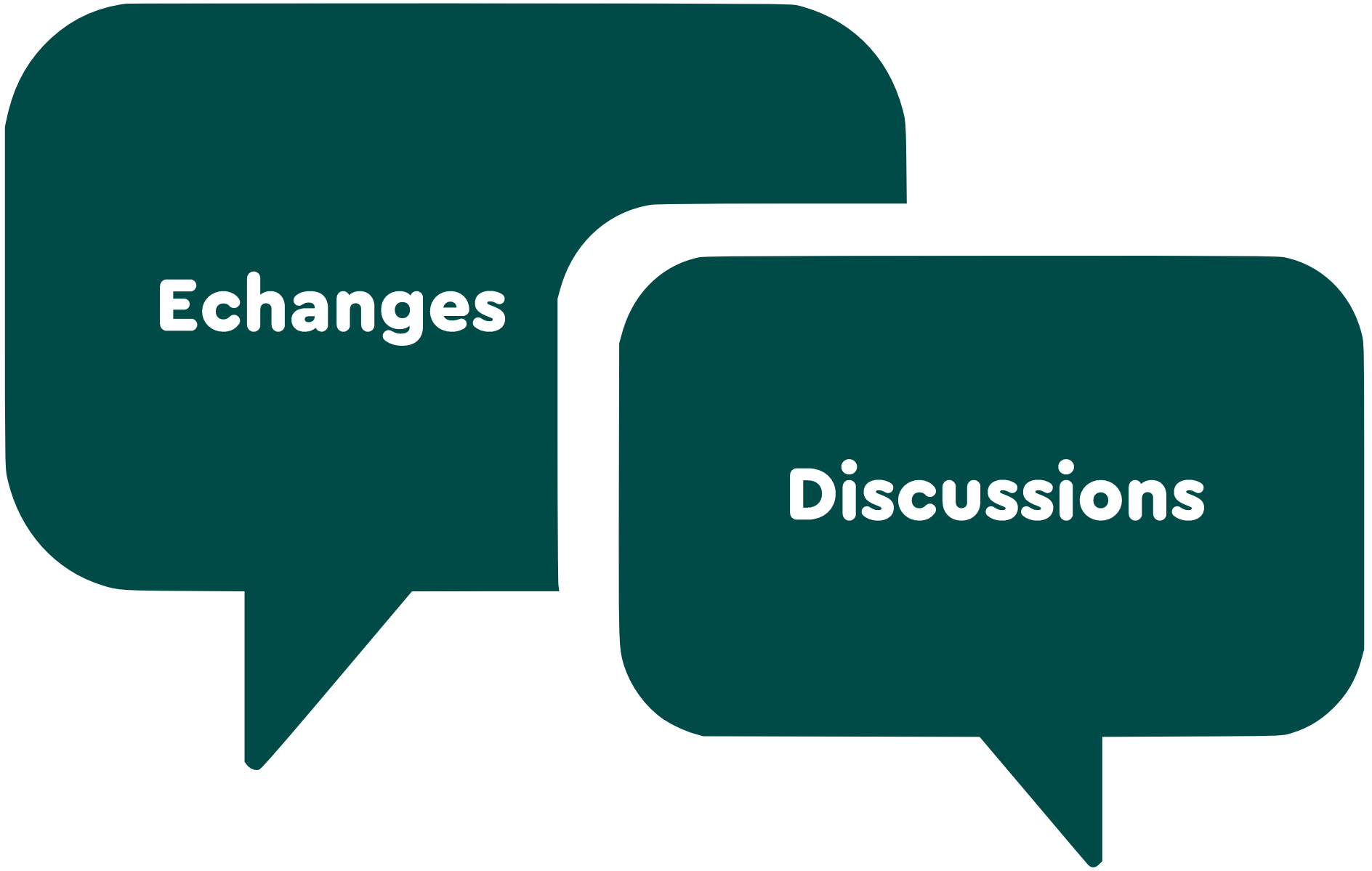
06 11 48 54 78

PROXIDON

LENTIN Marie-Paule
Chargée de mission ProxiDon

ba690.marie-paule.lentin@banquealimentaire.org
ba690.proxidon@banquealimentaire.org

06 26 10 23 69


Echanges
Discussions

Merci de votre attention !

→ Ensemble, construisons des systèmes alimentaires durables, résilients et solidaires

Du Département à l'Ouest Lyonnais, les PAT sont des leviers pour :

- Mieux produire et mieux manger
- Relocaliser l'alimentation
- Soutenir l'agriculture et le climat

RHÔNE LE DÉPARTEMENT

SYNDICAT DE L'OUEST LYONNAIS