



**SYNDICAT
DE L'OUEST
LYONNAIS**

Projet Alimentaire territorial de l'Ouest Lyonnais

Etat des lieux des enjeux agricoles et alimentaires

Fiches compléments d'enjeu



L'Ouest Lyonnais, territoire périurbain de 135 000 habitants, regroupe 4 communautés de communes pour 41 communes : les communautés de communes du Pays de L'Arbresle, des Vallons du Lyonnais, de la Vallée du Garon et du Pays Mornantais.

L'Ouest Lyonnais se caractérise par des paysages remarquables façonnés par une agriculture diversifiée, un réseau de villages et des espaces naturels garants de la biodiversité.

Sur le plan démographique après une forte évolution, l'ambition est de maîtriser la croissance démographique et d'assurer les besoins en logement et en mobilité des habitants adaptés aux enjeux du territoire. Malgré de fortes migrations pendulaires, l'Ouest Lyonnais reste un territoire de vie, riche de son économie locale et de ses acteurs. Territoire de production avec un tissu de TPE-PME actif, l'Ouest Lyonnais ambitionne de mettre en valeur les potentialités de son économie de proximité afin de permettre à ses habitants de vivre et de travailler localement.

Enfin, l'offre touristique est basée sur la valorisation des qualités paysagères et patrimoniales offertes par les Monts du Lyonnais pour attirer un bassin de clientèle en immédiate proximité.

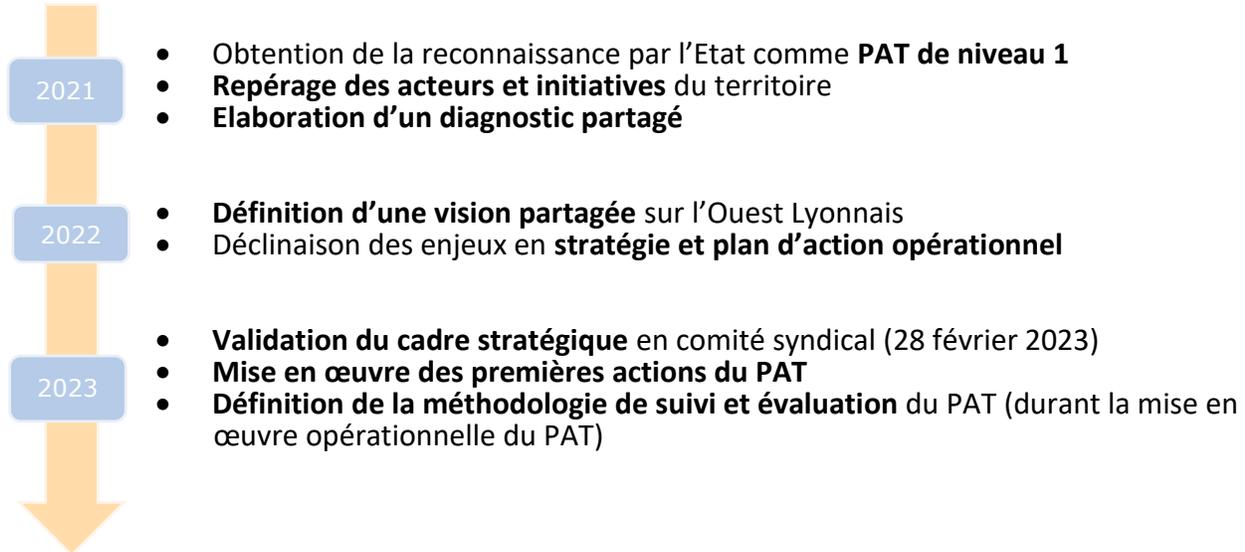
Dans ce cadre, l'Ouest Lyonnais souhaite définir sa stratégie alimentaire en prenant en compte les enjeux de la transition climatique et en encourageant un développement soutenable du territoire.



La question de l'alimentation apparaît comme un enjeu fort sur le territoire de l'Ouest Lyonnais, partagé par les 4 communautés de communes : production agricole diversifiée, évolution de la consommation alimentaire, mise en œuvre de la loi Egalim, associations et consommateurs engagés, filière agroalimentaire dynamique...

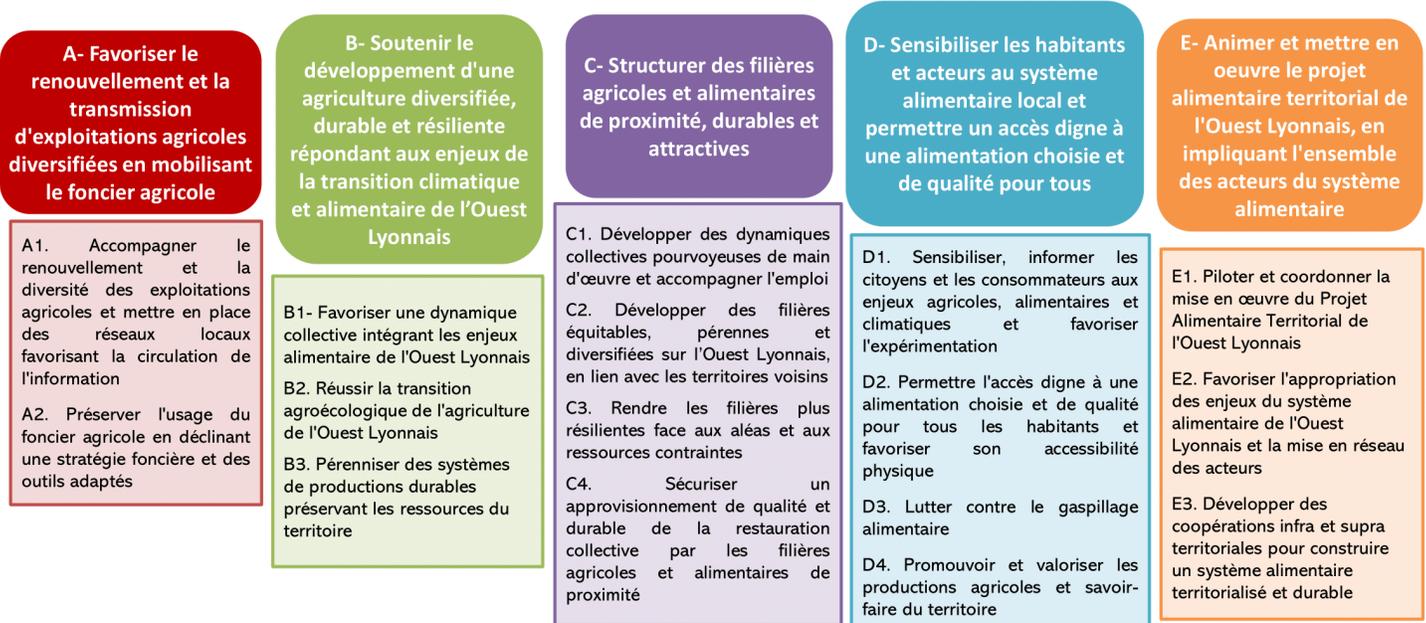
C'est pour cela que, depuis 2021, le territoire de l'Ouest Lyonnais s'est engagé dans l'élaboration d'un **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**, en lien avec les 4 communautés de communes du territoire.

L'élaboration du Projet Alimentaire Territorial de l'Ouest Lyonnais :



Présentation des enjeux du territoire, à travers le cadre stratégique du PAT

Cadre stratégique 2022/2030 du PAT de l'Ouest Lyonnais

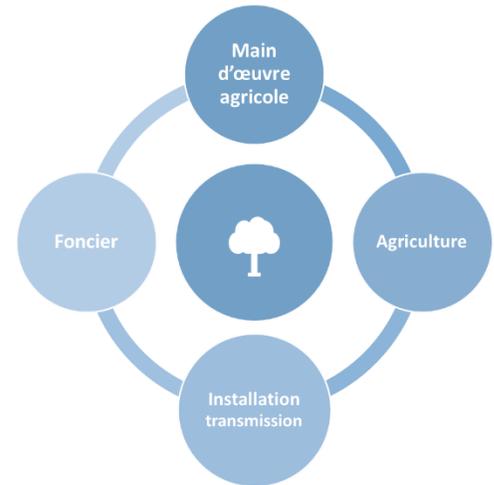


Le maintien de la dynamique agricole



Agriculture du SOL

- Surface agricole utile (SAU) totale du SOL = 47.3% de la superficie du territoire, soit 21 793 ha (-1.7% entre 2010 et 2020)
- SAU moyenne : 29.1ha (+23.7% entre 2010 et 2020)
- Productions diversifiées : polyculture-élevage (26% des exploitations agricoles (EA), l'arboriculture (19% des EA), le maraichage, les cultures céréalières et la viticulture (2 AOP Beaujolais et Coteaux du lyonnais)
- 748 exploitations agricoles (-21% entre 2010 et 2020) / 996 chefs d'exploitation (-15%) (diminution en particulier des micro-exploitations - 30%) mais augmentation de leur taille (+23,7%)
- Dont 236 qui font de la vente directe (32%)
- Une diminution des EA d'élevage (-20,6% UGB) notamment sur la production laitière
- Augmentation de la part des EA en AB : 20,6 % en 2020 (vs 5,2% en 2010) et la surface agricole biologique est de 3 020 ha ce qui représente 15 % de sa surface agricole utile productive soit 1,7 fois la moyenne nationale
- Age moyen des chefs d'EA : 49,6 ans (vs 48,8 en 2010)
- Diminution du nombre d'exploitations individuelles pour une augmentation des statuts juridiques de GAEC, EARL et autres



Zoom sur l'emploi en circuits courts

- Une exploitation compte en moyenne 2,73 ETP (vs 1,7 dans le Rhône toutes exploitations confondues)
- 57% embauchent des salariés
- Ces embauches sont particulièrement le fait des structures sociétaires (86 % des EARL et 57 % des GAEC embauchent contre 49 % des exploitations individuelles).



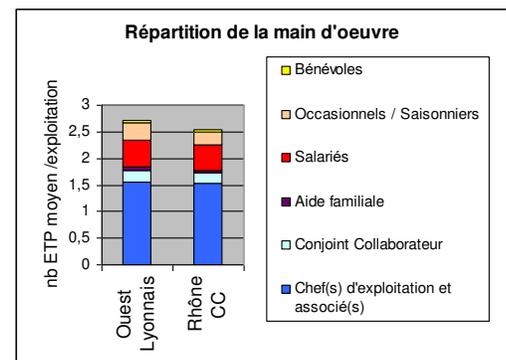
RGA Agreste territoire du SOL 2010 / 2020

Installation/Transmission

- Acteurs de l'accompagnement : Chambre d'Agriculture et ADDEAR
- De nombreuses actions :
 - o Formations
 - o Entretiens individuels
 - o Ateliers collectifs (café installation)
 - o Visites et journées thématiques
- Lieux de tests agricoles
- Des difficultés à trouver du foncier
- Des offres d'EA de cédants (en élevage notamment) qui ne correspondent pas toujours à la demande

Nb de dossiers validés en CDOA (aidés avec DJA)	Rhône	SOL
2010	65	15
2020	70	25
+ 2020 (hors DJA)		15

Source: Données CA69



Répartition de la main d'œuvre des EA en circuits courts

Source : étude CA 69 - FOCUS territoire - 2013

Base - 177 agriculteurs enquêtés dans le SOL



Main d'œuvre

- L'agriculture emploie plus de 1 500 actifs sur le territoire.
- Baisse de l'emploi de main d'œuvre familiale (-62%) et des saisonniers et salariés occasionnels (-12%).
- Forte augmentation du nombre de salariés permanents hors famille (+85% entre 2010 et 2020).



Le foncier

- Forte pression foncière due à la proximité de la métropole lyonnaise et augmentation du prix des terres agricoles
 - Multiplication des difficultés d'exploitation pour les agriculteurs (fragmentation des terres exploitées par l'agriculteur, difficulté de circulation des engins agricoles...)
 - Concurrence sur foncier agricole (infrastructures autoroutières, besoins en logements, besoin de zones d'activité économique, usages de loisirs, ...)
 - Des espaces protégés (ENS, Natura 2000) ; (PENAP* : 85% des surfaces agricoles et naturelles)
- *PENAP : Protection des Espaces Naturels et Agricoles Périurbains



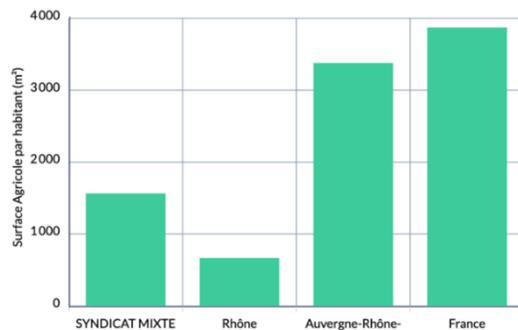
Éléments de réflexion et de prospective sur le foncier

L'application CRATER est un outil d'aide au diagnostic de la résilience alimentaire pour les territoires de France métropolitaine. Elle a été développée par les *Greniers d'Abondance*, en partenariat avec d'autres organisations (<https://crater.resiliencealimentaire.org/>).

Surface agricole utile par habitant

Depuis des décennies, les constructions humaines s'étendent à un rythme soutenu, détruisant de façon souvent irréversible des terres agricoles fertiles situées à proximité de nos lieux de vie. La disponibilité de ces terres est pourtant essentielle à un système alimentaire résilient. La surface agricole utile productive par habitant permet d'appréhender la capacité de production du territoire. Une surface d'environ :

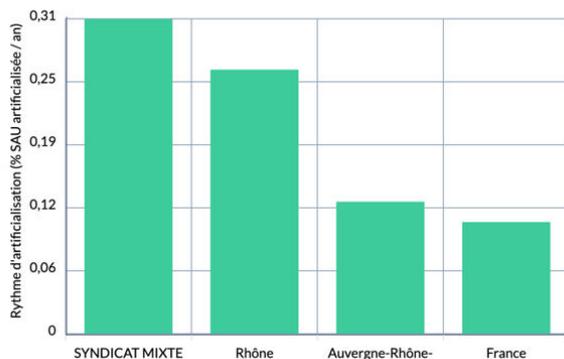
- 4000 m²/hab est nécessaire pour le régime actuel,
- 2500 m²/hab pour un régime moins riche en protéines et produits animaux
- 1700 m²/hab pour un régime très végétal



Pour le territoire du SOL, la surface agricole utile productive par habitant est beaucoup trop faible, même pour un régime très végétal.

Rythme d'artificialisation des terres

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



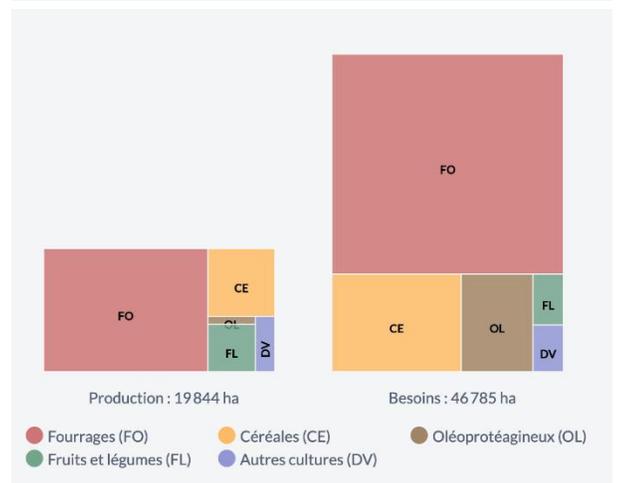
Pour le territoire du SOL, le rythme d'artificialisation est supérieur à la moyenne française.

Adéquation théorique entre production et besoins

Cet indicateur représente la part des besoins du territoire qui pourrait en théorie être couverte par sa propre production. Il ne s'agit pas de la part des besoins réellement couverts par la production locale. Les flux logistiques sont aujourd'hui totalement dissociés de la disponibilité locale, si bien qu'à l'échelle d'un bassin de vie, presque toute la production est généralement exportée, et tous les biens consommés sont importés depuis d'autres territoires.

Les besoins sont évalués à partir de l'application PARCEL (<https://parcel-app.org/>) qui fournit les surfaces agricoles nécessaires pour nourrir la population d'un territoire en utilisant la composition actuelle de nos assiettes et sur base des parts de surfaces bio par produit actuelles.

	Production	Besoins	Taux de couverture théorique global
SYNDICAT MIXTE DE L' OUEST LYONNAIS	19 844 ha	46 785 ha	42 %
Rhône	122 679 ha	689 281 ha	18 %
Auvergne-Rhône-Alpes	2 684 294 ha	3 570 263 ha	75 %
France	25 017 886 ha	20 891 205 ha	120 %



La production du SOL couvre 42% de ses besoins. Pour couvrir la totalité, il faudrait multiplier les surfaces productives par 2,35 pour atteindre 46 785ha dont 88% seraient alloués aux fourrages pour l'élevage. Effectivement, les aliments d'origine animale (viande, œufs, produits laitiers) requièrent davantage de ressources et de terres cultivées que les produits végétaux pour atteindre une valeur nutritive similaire.

La structuration des filières agricoles et alimentaires



La transformation

La transformation des productions est une étape clé pour pouvoir alimenter les circuits de proximité : elle apparaît comme un moyen d'améliorer la chaîne de valeur de certains produits et de réduire les pertes post-récolte.

Si les avantages paraissent évidents, les freins au développement d'ateliers de transformation collectifs d'agriculteurs sont de plusieurs ordres :

- Investissement en temps et financier,
- Difficulté à gérer le relationnel entre producteurs et salariat
- Compétence de gestion d'outils, exigences sanitaires fortes

Le partenariat avec des acteurs privés peut ainsi apparaître comme une solution permettant de garder une maîtrise du produit en élargissant sa gamme

- 70% des exploitations en circuits courts pratiquent la transformation et / ou la découpe
- 3 produits sur 5 sont transformés à la ferme

Lieu de transformation	Produits transformés
64 % à la ferme, 31% chez un prestataire 15% dans un atelier collectif	41% font des produits à base de lait 26 % font de la découpe de viande 20% font des produits à base de fruits

Source : étude FOCUS 2013 – CA 69

« Avant de chercher à créer de nouveaux outils, il faut optimiser l'existant et pérenniser les modèles économiques ; ensuite l'essaimage est possible »

Dires d'acteurs au COS PAT

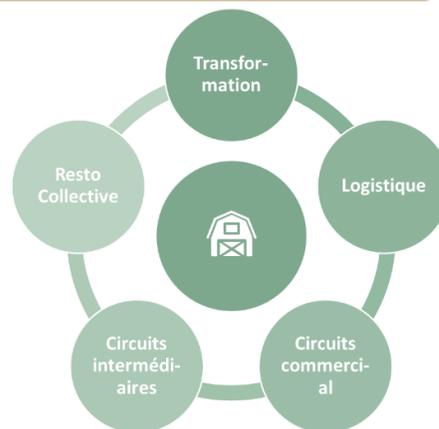
Concernant les ateliers de transformation, on compte notamment sur le SOL :

Pour la viande : 1 atelier collectif de producteurs, 2 ateliers de prestation de service pour la découpe et 3 ateliers de prestation pour la transformation.

A noter qu'il existe sur le département : 2 abattoirs toutes espèces, 2 abattoirs / découpe de volailles, 3 ateliers de prestation de découpe viandes.

Pour les fruits et légumes : 1 légumerie, 4 ateliers de prestation, 1 petit atelier de transformation collectif.

Pour les yaourts, de nombreuses exploitations font de la transformation à la ferme.



Les plateformes de distribution et la logistique

- Plateforme collective de distribution alimentaire : Bio A Pro (à Brignais), 40 agriculteurs du Rhône et de la Loire.
- Gayet logistique : plateforme logistique située à Saint-Laurent-de-Chamousset, initiative individuelle d'un agriculteur (Monts du Lyonnais)
- Des démarches de regroupement logistique existent (à St Martin en Haut) pour la livraison de paniers vers la Métropole (Monts du Lyonnais)
- Les agriculteurs en circuits courts effectuent leur logistique en propre
 - 50% des exploitants déclarent rencontrer des difficultés logistiques, notamment dues à la gestion du temps de trajet mais également l'équipement de livraison (inquiétude de l'arrivée de la ZFE sur la Métropole)
 - Une mutualisation des transports envisageable, seulement sur les circuits pour lesquels la présence d'agriculteurs n'est pas nécessaire (commerces, restaurants commerciaux et collectifs, métiers de bouche et entreprises).

Source : étude LOGICO 2020 – CA 69

A noter : des initiatives nationales concernant la mutualisation de la logistique ou de transport partagé :

- Promus
- La charrette
- Le chemin des mures

Flux de marchandises



Flux d'informations

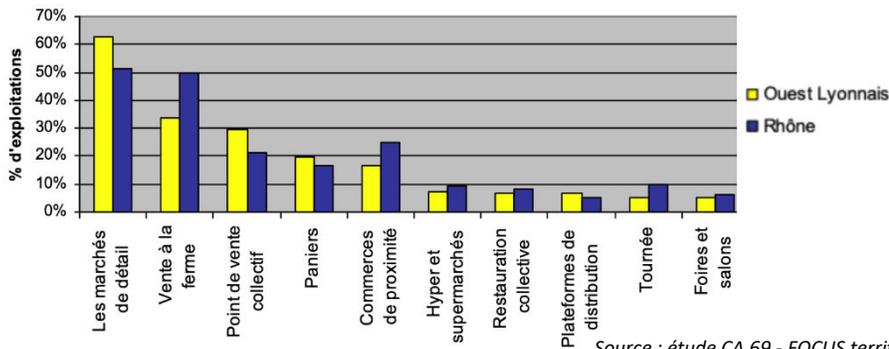


Schéma définissant le champ de la logistique - 2017



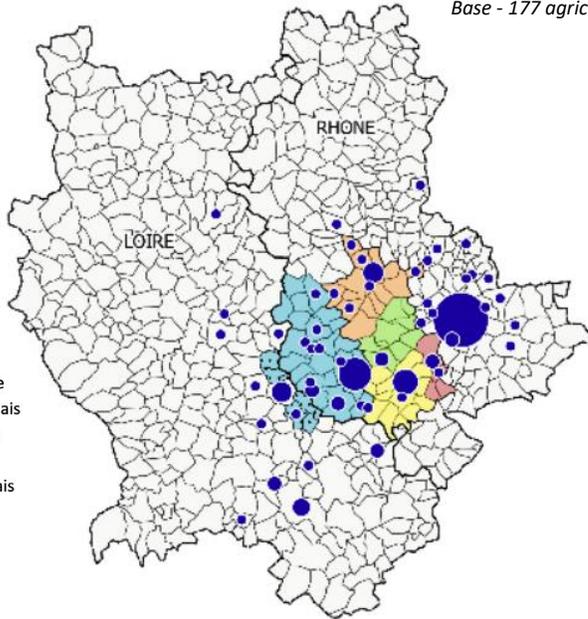
Circuits courts : des débouchés importants pour les agriculteurs

Type de circuit pratiqué



Source : étude CA 69 - FOCUS territoire - 2013
Base - 177 agriculteurs enquêtés dans le SOL

- 69 % des exploitations ont au moins 2,3% de leurs productions vendues en circuits courts
- 2 circuits de commercialisation différents en moyenne
- La vente sur les marchés de détail est très développée (62 % des exploitations contre 50 % au niveau départemental).



Légende

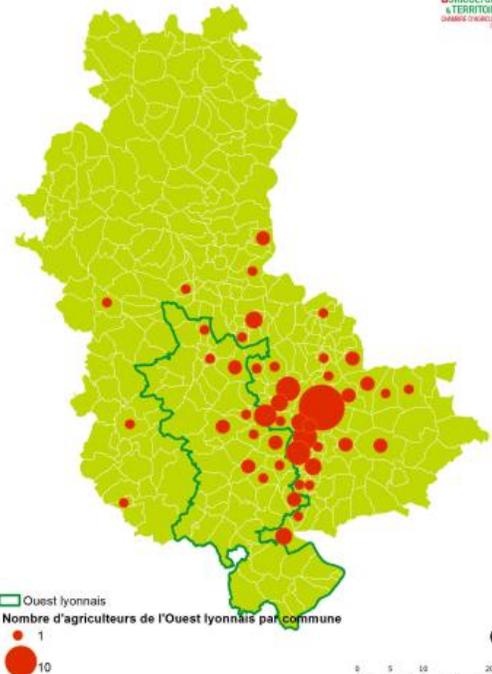
- CC Pays de l'Arbresle
- CC Vallons du Lyonnais
- CC Pays Mornantais
- CC Vallée du Garon
- CC Monts du Lyonnais
- 5
- 15
- 30

Carte des commerces de proximité livrés par les producteurs des Monts et coteaux du Lyonnais

Source : étude CA 69 - LOGICO - 2020

Base - 148 enquêtés

Localisation des marchés fréquentés par les agriculteurs de l'Ouest lyonnais



Ouest lyonnais

Nombre d'agriculteurs de l'Ouest lyonnais par commune

- 1
- 10

0 5 10 20 Km



Circuits courts à disposition des consommateurs du territoire de l'Ouest Lyonnais

- Une 30^{aine} de marchés dont certains sont bio
- Plus d'une 20^{aine} de points de vente à la ferme
- 5 points de vente collectifs (une vingtaine dans le département) dont 2 magasins « Terres Lyonnaises » : points de vente de proximité initiés par la coopérative SICOLY
- 3 AMAP, et une association de paniers « Les paniers des Vallons » (Vaugneray)

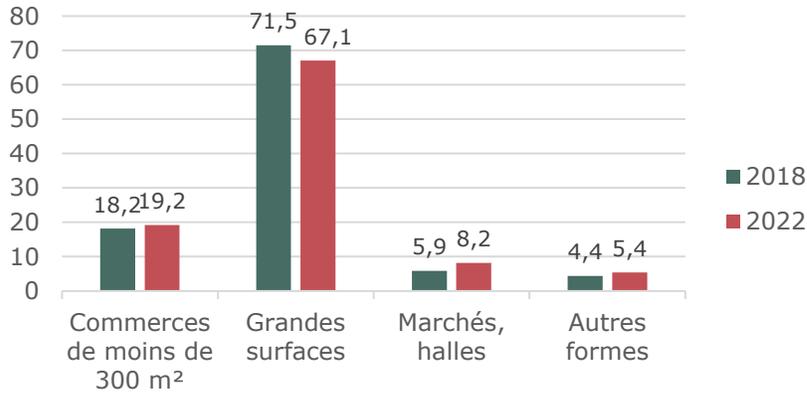


Données de consommation sur le SOL



Autoproduction, jardins

Evolution de l'emprise des formes de vente alimentaire en %, de 2018 à 2022



Source : CCI -10^{ème} et 11^{ème} enquêtes consommateurs, 2018 et 2022, extraction par le Syndicat de l'Ouest Lyonnais

En 2017, l'attraction alimentaire sur le territoire de l'ouest lyonnais est de 46%. Ce qui représente la proportion des achats effectués par les ménages de l'ouest lyonnais dans les commerces du territoire (soit une éviation de 54%).

En alimentaire, le SOL représente un potentiel de consommation de 427 millions € dont **67% sont dépensés dans les grandes surfaces** et 8% dans les marchés et halles.

Le budget des ménages moyen dédié à l'alimentation est de 7 824€ par an. Les principaux pôles de dépenses alimentaires des ménages sont :

- Les fruits et légumes frais : 818€/an
- Pâtes, riz, semoule, conserves : 860€/an
- Charcuterie ou produits traiteurs : 719€/an
- Fromages 468€/an
- Viandes fraîches 430€/an
- Lait, beurre, yaourts : 395€/an
- Volailles fraîches 216€/an

Autoproduction (source : Enquête Budget de famille 2017 – INSEE) :

En 2017, 20% des ménages français, ont consommé au moins un aliment issu de leur propre production ou de celle d'un autre (baisse de 34% depuis 1985).

Parmi eux :

- 75% ont consommé des légumes,
- 38% des fruits,
- 25% des œufs ou des produits laitiers,
- 18% du miel ou de la confiture,
- 13% de la viande.

L'autoconsommation représente 5% du budget d'alimentation.

Les jardins favorisent l'autoconsommation. En 2017, 19% des ménages ont un jardin avec un potager ou un verger.

Pour les communes de + de 2000 habitants, 26% ont un jardin avec potager ou verger. Pour les communes de – de 2000 habitants, cela représente 42% des ménages.

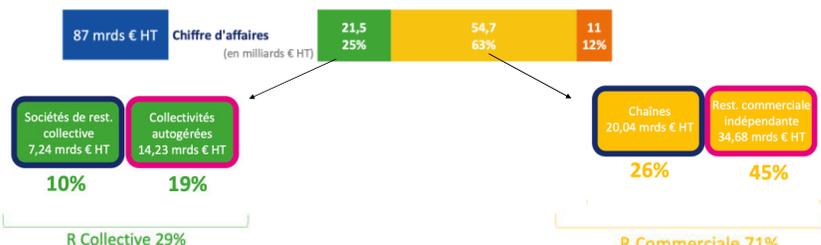
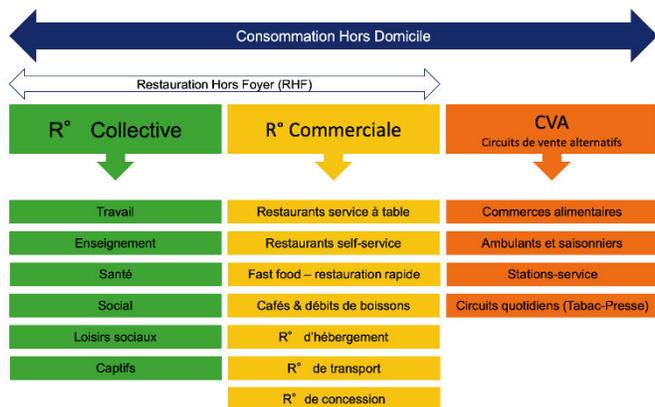
Jardins et vergers :

- Les jardins de Chaponost, gérée par l'association Les jardins du Lyonnais et de la Xavière.
- Les jardins du Mornantais, à Mornant.



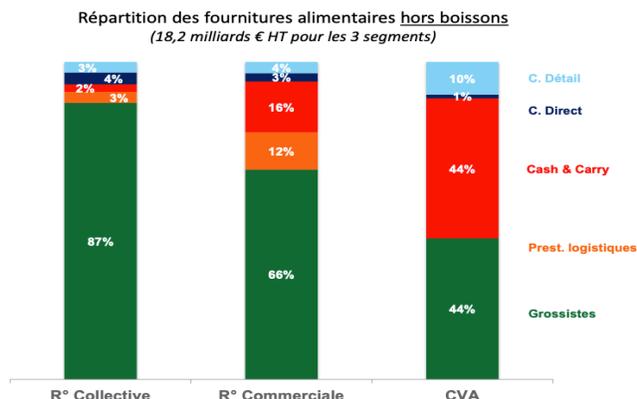
La restauration Hors Foyer (RHF)

La restauration Hors foyer est un secteur économique englobant les modes de restauration se faisant en dehors du domicile. Ainsi sont concernés la restauration commerciale (restaurants, fast food), la restauration collective (cantines, restaurant d'entreprise, Ehpad...), ainsi que les circuits de vente « alternatifs » qui concernent le snacking en libre-service (boîtier repas, sandwichs emballés et salades préparées prêts à l'emploi).



Poids des différents segments de la RHF en France (Chiffre d'affaires en milliards € HT)
 Source : Girafod pour FranceAgrimer « panorama de la consommation Hors Domicile » 2020

L'approvisionnement de la RHF en denrées alimentaires (hors boissons) représente en France 18,3 milliards € HT. En **restauration collective, l'approvisionnement en direct était estimé à 4% contre 87% par les grossistes.**



Répartition des fournitures alimentaires Hors boisson (en % sur les achats)
 Source : Girafod pour FranceAgrimer « panorama de la consommation Hors Domicile » 2020



La Loi Egalim

La loi pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable » (EGALIM) a été promulguée le 1er novembre 2018.

Dispositions concernant l'approvisionnement de la restauration collective prévue par la loi (non exhaustif) :

« Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous (art 24) : à partir du 1er janvier 2022

- **50% de produits en valeur en produits durables et de qualité**
- **Dont au moins 20% en valeur en produits issus de l'AB & en conversion**

Champ des produits couverts par les 50% (art L.230-5-1- I du CRPM)

- les produits biologiques ou en conversion (au moins 20%) ;
- les produits acquis en prenant compte du coût des externalités environnementales au long de leurs cycles de vie ;
- les produits bénéficiant d'autres signes de qualité ou mentions valorisantes
- les produits bénéficiant de l'écolabel « pêche durable » ;
- les produits issus d'exploitations ayant la certification environnementale (HVE);
- les produits équivalents;
- Les produits issus du commerce équitable ainsi que ceux issus des projets alimentaires territoriaux (art. L.230-5-1-II du CRPM) .

CRPM: Code rural et de la pêche maritime

Source : <https://agriculture.gouv.fr/egalim-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation>

« Diversification des protéines » :

- Présentation d'un **plan pluriannuel de diversification des protéines** pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne.
- À titre expérimental, pendant deux ans, les gestionnaires de tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés) sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu dit "végétarien"

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC), venant compléter la loi EGALIM, exige la réduction de « l'utilisation du plastique jetable et à favoriser la substitution du plastique par d'autres matériaux ou le développement d'emballages réutilisables ou recyclables et recyclés ».



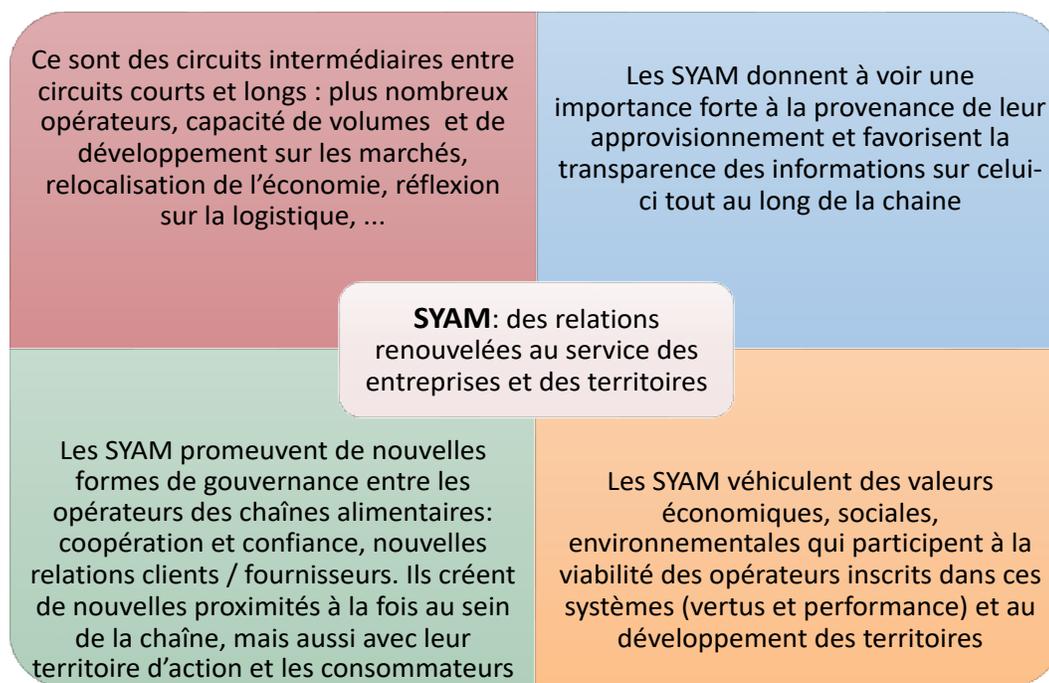
Les circuits intermédiaires

L'ISARA et la chambre d'agriculture d'Auvergne Rhône-Alpes ont réalisé un travail d'étude et de recherche dans le cadre d'un Programme Pour et sur le Développement Régional (PSDR) sur les SYAM (Systèmes Alimentaires du Milieu).

Les SYAM combinent des acteurs et des modes d'organisation, des compétences et des valeurs, des liens à leur territoire qui ne sont ni tout à fait ceux des circuits courts ni tout à fait ceux des circuits longs.

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

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



Source : ISARA / Chambre Régionale AURA



La restauration collective du SOL

Le SOL comprend 247 établissements de restauration collective, sans compter la restauration d'entreprise.

Évaluation du nombre de repas :

Écoles maternelles et primaires : 956 000 repas/an

Collèges et lycées : 808 000 repas/an

Établissements de santé : 890 000 repas / an

→ Soit environ 2 654 000 repas / an

Structure	Etablissements
Crèches	31
Maternelles	67
Ecoles	67
Collèges	11
Lycée	3
Etablissements personnes âgées	23
Etablissements personnes handicapées	16
Centres de loisir	16
MFR	2
MECS	5
Hôpitaux / cliniques	6
TOTAL	247

Source : Syndicat de l'Ouest Lyonnais 2022

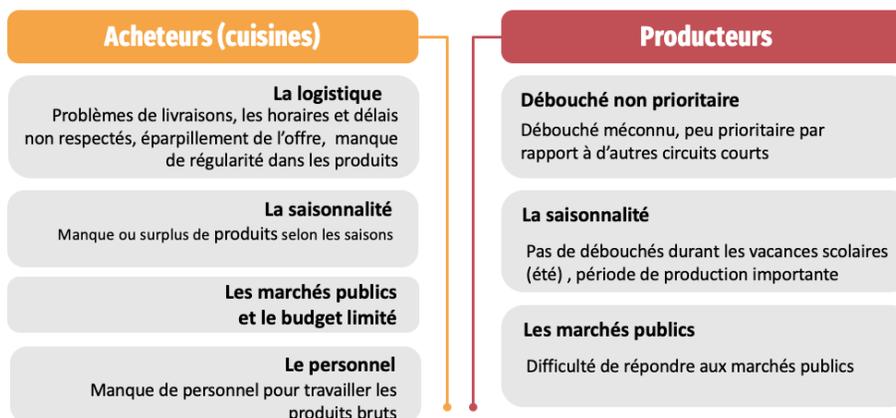
Le nombre de demi-pensionnaires dans les établissements scolaires est estimé à un peu moins de 15 000.

- Projets en cours sur le territoire
 - Ferme en régie et cuisine centrale à Chaponost
 - Cantine de Sourcieux-les-Mines autogérée par les parents
- Associations actives localement :
 - Récup et gamelles
 - Cantines en transition

La Communauté de communes des Vallons du Lyonnais (CCVL) s'est engagée, en 2021, dans une réflexion autour de la relocalisation des approvisionnements de la restauration collective.

Le travail conduit a permis d'identifier les besoins des structures de restauration collective des Vallons du Lyonnais, de caractériser l'offre disponible en produits locaux et de proposer des pistes d'actions permettant de lever les freins et d'activer les facteurs de réussite pour conduire un projet collectif.

Freins identifiés à l'approvisionnement local



Enquête ISARA - janvier 2022



Agriculture et changement climatique : bilan du SOL

L'étude de l'ISARA - Institut Supérieur d'Agriculture Rhône-Alpes - (Jan 21) permet de faire un bilan et des projections climatiques en fonction de scénarios de références du GIEC

Les précipitations :

Les projections climatiques montrent peu d'évolution des précipitations annuelles d'ici 2050, quel que soit le scénario considéré. Mais la modélisation saisonnière révèle des disparités infra annuelles (baisse de 5% de cumul des pluies en période estivale) et augmentation de la fréquence et de l'intensité des précipitations violentes.

Les températures :

La hausse des températures moyennes à l'horizon 2050 est d'environ 1°C par rapport à la normale de référence.

Les projections climatiques montrent une augmentation du nombre de journées chaudes en lien avec la poursuite du réchauffement

En moyenne, on peut estimer qu'en 2050, le nombre de jours *anormalement chauds* est pratiquement doublé, et qu'il va être multiplié entre 2 et 3 en 2080.

Le nombre de jours de *vague de chaleurs* va augmenter fortement sur le territoire : Il va plus que doubler à horizon moyen (30 jours par an pour la médiane des modèles dans un scénario optimiste), et triplera à minima en 2080 dans le meilleur des cas (36 à 37 jours par an dans le scénario le plus optimiste).

Les ressources en eau :

Sur 14 modélisations réalisées, l'évolution des débits de printemps et d'été à l'horizon 2046-2065 est à la baisse.

Pour la majorité des modélisations, cette baisse des débits de printemps et d'été se situe entre -20 à -40 % de débit sur le bassin versant. Le niveau de sensibilité concernant la ressource en eau du bassin versant du SOL est très fort.

Le territoire est déjà confronté à des déficits en eau et la marge de manœuvre entre ressources et prélèvements est faible.

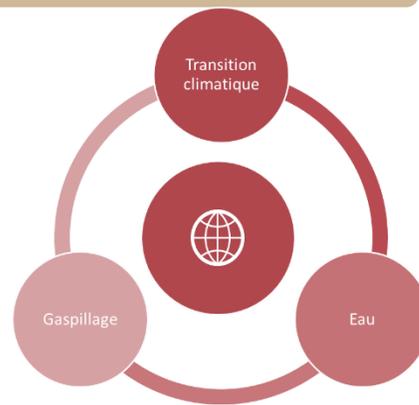
Le gel :

Tous les modèles s'accordent pour une tendance à la baisse de l'ordre de -40 % dans le meilleur des cas, et à -70 % pour le scénario le plus pessimiste. Le nombre de jours de gel pourrait être dans une fourchette de 15 à 35 jours par an, contre près de 60 jours à l'heure actuelle.

La sécheresse (Projet de recherche ClimSec – Evolution des sécheresses en métropole) :

Une évolution plus rapide et plus forte des sécheresses du sol par rapport aux sécheresses météorologiques, sous l'effet probable de l'augmentation de l'évaporation (liée à la température)

- En 2050, des évolutions très significatives commencent à concerner les sécheresses agricoles courtes et encore plus nettement les longues, malgré une évolution peu sensible du régime pluviométrique.
- En 2080, des sécheresses météorologiques plus fortes qui apparaissent en été et automne.



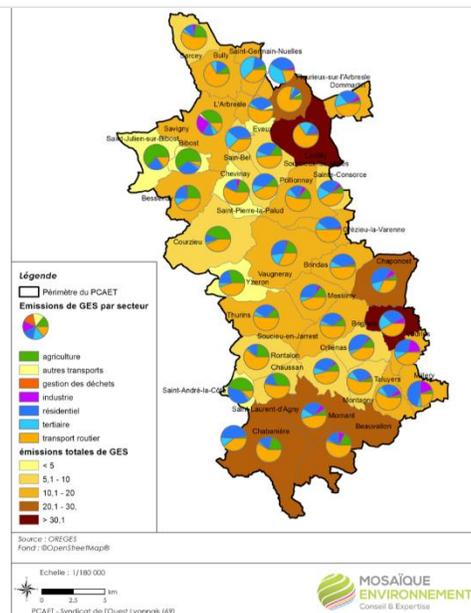
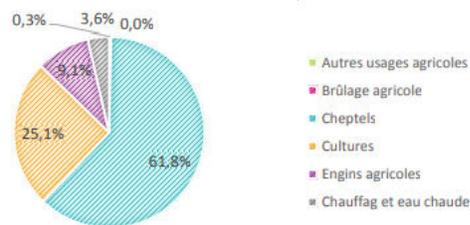
Diagnostic PCAET du SOL : les GES

Les émissions du secteur agricole représentent 11% du total des émissions de GES, soit 62.65 kTCO2e, 3^{ème} derrière le transport routier (48%) et le résidentiel (24%).

En agriculture, 87% des émissions de GES sont non énergétiques : il s'agit des émissions directes des élevages par fermentation entérique, des émissions liées aux intrants azotés, au brûlage agricole, etc. Les cultures représentent 25% des émissions et les cheptels 62%. Au-delà des typologies de production, les émissions de GES sont également imputables aux pratiques agricoles, comme le labour de la terre, qui déstocke le carbone. Ces émissions sont représentatives des types d'agricultures présents sur le territoire.

Les 13% restants sont dus aux émissions d'origine énergétique, et en partie issus des produits pétroliers (carburant des engins agricoles).

RÉPARTITION DES USAGES DANS LES ÉMISSIONS DE GES DU SECTEUR AGRICOLE, EN 2015





Pratiques agricoles et biodiversité

L'application CRATER est un outil d'aide au diagnostic de la résilience alimentaire pour les territoires de France métropolitaine. Elle a été développée par les *Greniers d'Abondance*, en partenariat avec d'autres organisations (<https://crater.resiliencealimentaire.org/>)

L'agriculture occupe pratiquement la moitié du sol de l'ouest lyonnais. Les pratiques agricoles constituent donc la plus grande force d'évolution des paysages, et de la biodiversité qu'ils abritent. L'intensification de l'agriculture se manifeste aujourd'hui par un environnement profondément dégradé, une dépendance élevée à de nombreux intrants et une grande spécialisation des systèmes agraires. L'adoption massive de pratiques agroécologiques est impérative pour renforcer la résilience des fermes, et enrayer la dégradation des écosystèmes.

Usage des pesticides

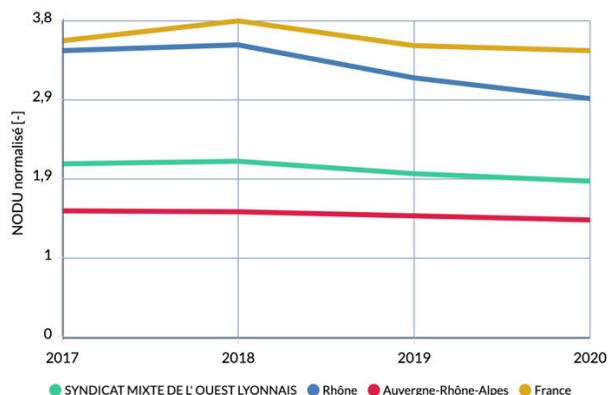
Deux indicateurs ont été sélectionnés : Quantités de substances actives achetées (QSA) et Nombre de doses unités équivalent (NODU).

Pour le territoire du SOL, les quantités totales de substances actives achetées et le nombre de doses unités ont diminué entre 2017 et 2020 :

- 13% pour les quantités de substances actives ;
- 10% pour le nombre de doses unités.

Nombre moyen de traitements par hectare

Le Nombre moyen de traitements par hectare est calculé en faisant le ratio entre le NODU et la surface agricole utile (SAU) totale du territoire.



Pour le territoire du SOL, le nombre moyen de traitements / ha a diminué entre 2017 et 2020. Cet indicateur étant calculé sur base de la SAU totale, il peut cacher des surdosages locaux.

L'**indice de Haute Valeur Naturelle** caractérise les systèmes agricoles qui maintiennent un haut niveau de biodiversité. Trois dimensions, notées de 1 à 10, sont prises en compte :

- La diversité des assolements, qui indique la variété des cultures présentes sur les fermes ;
- L'extensivité des pratiques (faible niveau d'intrants, pesticides et engrais chimiques) ;
- La présence d'éléments du paysage à intérêt agroécologique, tels que des haies ou des prairies permanentes.

Le territoire du SOL obtient une note insuffisante pour être reconnu Haute Valeur Naturelle au regard de l'expertise agroécologique et naturaliste des exploitations menée par Solagro*. La réduction de l'intensité des cheptels, la réduction des intrants chimiques et une meilleure gestion des infrastructures agroécologiques (haies, lisières, prairies humides...) sont les pistes d'amélioration à explorer.

*<https://solagro.org/nos-domaines-d-intervention/agroecologie/haute-valeur-naturelle>



Accompagnement des exploitants agricoles vers une meilleure résilience

Pour conserver cette production diversifiée au sein du territoire, il faut que l'Ouest Lyonnais propose une stratégie pour faire face au changement climatique. Les collectivités se sont saisies du sujet et une réflexion dans ce sens est en cours à l'échelle du Syndicat de l'Ouest Lyonnais. Les enjeux sont de plus en plus nombreux autour des questions de :

- La ressource en eau, notamment si le territoire veut développer certaines filières agricoles comme le maraichage ;
- L'évolution climatique avec des pluies violentes, épisodes de grêle, de gel etc... ;
- Les attaques parasitaires ;
- Le captage carbone ;
- Le travail du sol.
- La réduction des intrants et la meilleure gestion des infrastructures agroécologiques.

Un exemple sur le SOL : Projet Bio et EAU

Le bassin versant du Garon est porteur de forts enjeux en termes de qualité de l'eau ; le SMAGGA porte depuis 2015 un projet BIO et EAU Garon visant à définir une stratégie de développement de l'agriculture biologique. Il vise à promouvoir les techniques utilisées en agriculture biologique permettant de préserver les ressources en eau de toute pollution accidentelle ou chronique et de répondre à une demande sociétale grandissante pour des produits locaux et respectueux de l'environnement.

Les objectifs des actions proposées sont donc de concentrer sur ce territoire à fort enjeu l'ensemble des moyens de sensibilisation permettant d'accélérer le développement de l'agriculture biologique. A minima, le but est d'amorcer une évolution vers des méthodes culturales alternatives moins consommatrices en intrants, de lever les freins psychologiques, techniques et commerciaux à la conversion en apportant des pistes de réflexion collectives et individuelles aux exploitants afin de répondre aux enjeux locaux de qualité de l'eau, d'intégrer les filières et les enjeux de l'économie locale et de conforter les filières de production notamment en débouchés circuits courts.

Le SMAGGA a également été porteur d'un Projet Agro-Environnemental et Climatique sur la programmation 2014/2020.

Quelques éléments de réflexion :

De nombreux territoires se positionnent en faveur d'une relocalisation de la production agricole et d'une trajectoire visant l'autonomie alimentaire à l'échelle territoriale, en lien avec un processus de réappropriation de la question alimentaire et une tendance à la territorialisation des politiques publiques alimentaires et agricoles (*Chiffolleau et Prévost, 2010*). Or, notre économie alimentaire et notamment l'approvisionnement en matières premières et la production d'énergies fossiles s'inscrivent dans un marché mondialisé sur lequel les politiques locales ont peu d'impact. En encourageant une relocalisation de l'alimentation renforcée par des objectifs d'autonomie des exploitations agricoles, les territoires cherchent à retrouver une forme d'indépendance et d'autonomie autour des enjeux alimentaires.



Le gaspillage

La lutte contre le gaspillage fait partie des enjeux de demain : en Europe, les pertes et gaspillages représentent 39% de la consommation. Le gaspillage est estimé à 260 kg par personne et par an selon Afterres 2050. Le gaspillage peut se faire à 3 niveaux :

- La production agricole,
- La consommation finale,
- L'ensemble des étapes intermédiaires entre le champ et la cuisine. Il y a donc plusieurs niveaux d'intervention ou l'on peut agir et limiter le gaspillage alimentaire.

Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées, soit l'équivalent de 150 kg/hab./an. Dans les ordures ménagères et assimilées, on trouve l'équivalent de 20 kg/hab./an de déchets alimentaires, dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés (source : ADEME, 2020). Cela représente un coût de 100 à 160€/personne/an.

Sur le territoire, des démarches anti-gaspillage sont mises en place dans les cantines scolaires, comme la démarche « 1,2,3 » qui permet à l'enfant de demander la quantité de nourriture selon sa faim. Le tri des déchets est également une démarche dans laquelle les communautés de communes se sont engagées, en mettant en place une collecte de biodéchets dans leurs communes membres.

Le traitement des biodéchets

L'obligation de traitement des biodéchets à la source permet de comprendre l'enjeu économique et environnemental lié aux produits gaspillés. Une l'enquête MODECOM du SITOM (2018) montre qu'il peut y avoir un réel effet levier sur la réduction du gaspillage alimentaire, qui représente entre le tiers et la moitié des déchets putrescibles des communautés de communes du Pays Mornantais et de la Vallée du Garon.

Le gaspillage en restauration collective

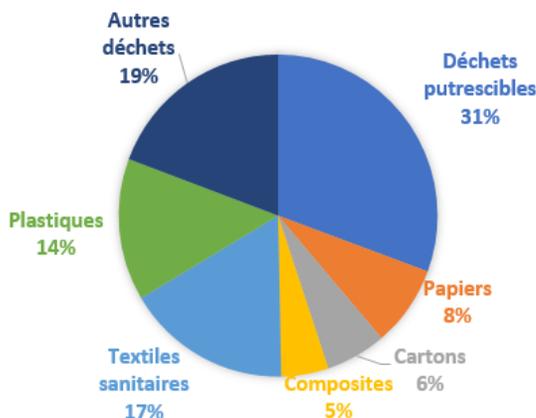
La restauration collective est un gros producteur de biodéchets sur lequel des leviers d'action sont possibles. Avec en moyenne 120 grammes de nourriture jetés par convive et par repas et un coût estimé à 68 centimes par convive et par repas, le gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration collective représente 8% du gaspillage alimentaire total en France pour les 3,8 milliards de repas servis chaque année (ADEME, 2020).

Ces pertes importantes de denrées alimentaires dans la restauration collective seraient liées notamment aux recommandations de grammage dans lesquelles les quantités sont les mêmes pour tous, car « l'organisation du travail est faite pour aller vite » (Entretien avec le SITOM). De plus, il y aurait une certaine pression venant des parents d'élèves selon laquelle « il vaudrait mieux donner trop que pas assez ». La qualité des aliments a un rôle à jouer dans le gaspillage alimentaire, afin d'augmenter la tendance des convives à finir leur assiette.

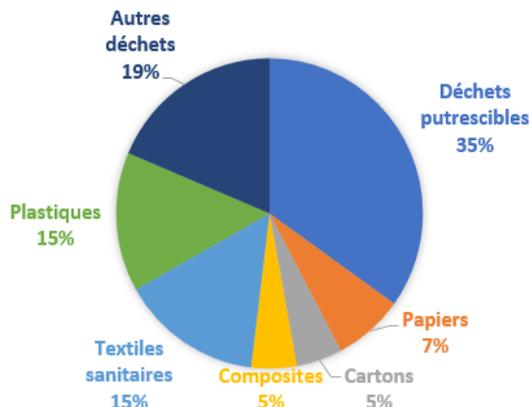
Le gaspillage dans la production agricole

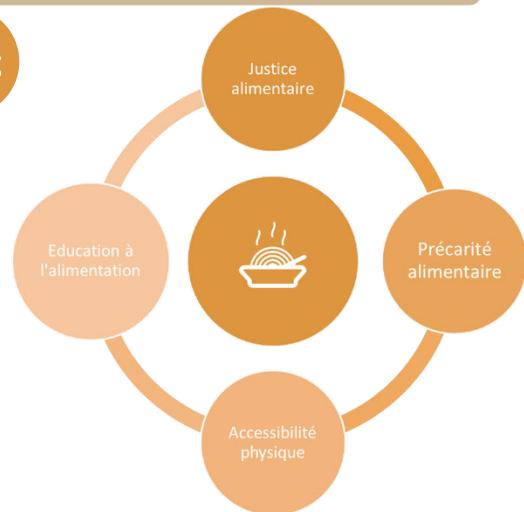
Le gaspillage à l'étape de la production représente près de 3,2 millions de tonnes par an de produits non récoltés, perdus, écartés (normes, esthétique, calibrage) ou jetés (stockage, transport), soit 32% du gaspillage alimentaire total. Un travail sur les débouchés possibles de ces produits jetés est indispensable.

CC DU PAYS MORNANTAIS



CC DE LA VALLÉE DE GARON





Précarité alimentaire

La précarité peut se définir comme « l'absence d'une ou plusieurs des sécurités notamment celle de l'emploi, permettant aux personnes d'assumer leurs obligations professionnelles, familiales et sociales, et de jouir de leurs droits fondamentaux ». [Joseph Wresinski, « Grande pauvreté et précarité économique et sociale », Observatoire national de la pauvreté et de l'exclusion sociale, 2001]

Nombre d'études ont cherché à caractériser l'alimentation des personnes en situation de précarité. Plusieurs types de problèmes peuvent être identifiés : la quantité est insuffisante ; les personnes consomment peu de fruits et légumes et choisissent des aliments riches en sucres et en graisses ; les rythmes alimentaires sont perturbés (pas de petit déjeuner, grignotage...). [Hélène Bihan, « Précarité et impact sur les comportements de santé : consommation de fruits et légumes, et prise en charge du diabète », Life Sciences. Conservatoire national des arts et métiers, 2011]

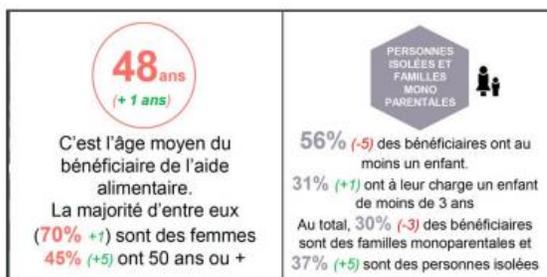
Ces pratiques ont des causes multiples : coût des aliments, accessibilité aux lieux d'approvisionnement, perturbation des rythmes de vie (chômage, désorganisation de la vie en famille). Par exemple, une étude a montré qu'il n'est pas possible de manger équilibré à moins de 3,5 euros par jour.

Elle concernait 21% des Français en 2018 (baromètre Ipsos/Secours populaire 2018).

L'ouest lyonnais est un territoire où il y a un nombre important de personnes de classes socio-professionnelles élevées, avec une population plutôt aisée.

Néanmoins, **le taux de pauvreté du territoire est de 6%** (celui du département est de 14.2%), et **1,55% de la population du territoire touche le RSA**.

La précarité alimentaire touche principalement **les familles monoparentales, les étudiants ou jeunes actifs, les chômeurs, les personnes retraitées et les travailleurs pauvres**. Lorsqu'ils sont touchés par la précarité alimentaire, ils ne privilégient pas spécialement des produits alimentaires de qualité nutritionnelle. Pour ces différents publics, l'alimentation est souvent une variable d'ajustement, le budget consacré viendra à la suite des dépenses de loyer, énergie ou encore santé.



51% (+3) des bénéficiaires ont recours à l'aide alimentaire depuis moins d'un an
12% suite à la crise COVID-19

49% (-3) des bénéficiaires ont recours à l'aide alimentaire depuis un an et plus

52% (-1) se rendent à l'association d'aide alimentaire au moins une fois par semaine

Profil des personnes en situation de précarité (Source : Institut CSA/Banque alimentaire, 2020)

La crise sanitaire du Covid-19 a fortement impacté l'alimentation et augmenté la précarité alimentaire. Sur le territoire de la CCVL et quelques villes autour appartenant à la métropole de Lyon, une étude par le secours catholique a été menée et a posé le constat que le nombre de demandes alimentaire était en forte augmentation.

- 2018 à 12 dossiers en commissions ; 2019 à 11 dossiers, 2020 à 20 dossiers.
- 2021 à 46 dossiers dont 25 demandent une aide alimentaire. En 2021, en moins de 6 mois a été dépensée la somme utilisée habituellement sur une année.

De plus, de nouveaux profils de personnes sont touchés par cette précarité, notamment des personnes séparées, se retrouvant seules avec les mêmes charges : même loyer, factures, etc... ou alors des autoentrepreneurs et petites entreprises qui ont subi la crise économique de plein fouet.

L'impact de l'inflation pourrait atteindre les 90€ / mois par foyer français

PGC + frais / trad
(hors vin)
430€ / mois

Carburants
134€ / mois

Energie
129€ / mois

Hypothèse d'inflation à 7%

+ 7%

+20%

+25%

+ 30€ / mois

+ 27€ / mois

+ 32€ / mois

Source : Estimation de l'[Observatoire de l'inflation](#) du magazine 60 millions de consommateurs, en partenariat avec l'institut NielsenIQ – Juin 2022



Justice alimentaire

Définition de la **justice alimentaire** (selon Gottlieb et Joshi -2010)

« Un partage équitable des bénéfices et des risques concernant les lieux, les produits et la façon dont la nourriture est produite et transformée, transportée et distribuée, et accessible et mangée ».

Cette définition sous-entend :

- Un meilleur partage de la valeur ajoutée au sein des filières d'approvisionnement
- Plus d'accessibilité sociale et financière à une alimentation de qualité
- Une accessibilité physique à une alimentation de qualité
- La possibilité d'être acteur de son alimentation

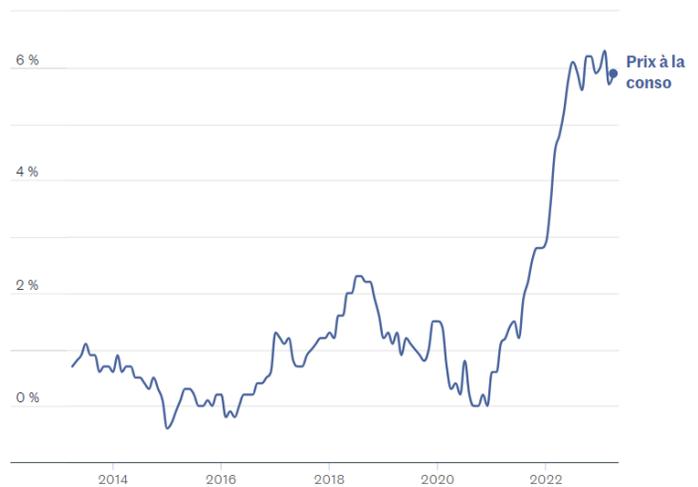
Initiative dans la Métropole de Lyon : Création de 8 fermes urbaines dans les quartiers prioritaires

Exemple à Lyon 8^{ème} : le projet de ferme allie une production agricole (aquaponie, aromatiques, champignons...) à une valorisation des biodéchets par le lombricompostage. La ferme urbaine comportera également un volet de transformation et de distribution avec la création d'un centre alimentaire de quartier : achat en vrac, un resto café associatif, une cuisine solidaire.

Exemple à Rillieux : Le projet de cette ferme urbaine de 1,5 hectare se veut à la fois "productif et pédagogique avec des ateliers apiculture, maraîchage, fruits et aromates". Les productions seront distribuées en circuits courts, notamment via des épiceries sociales et solidaires.

En avril 2023, l'indice des prix à la consommation à + 5,9 % en un an

Indice des prix à la consommation en glissement annuel (rapporté au même mois un an avant).



Sources : Insee, Le Monde, mai 2023

En ce qui concerne le **mode de transport utilisé pour les achats**, dans les territoires périurbains, l'usage de la voiture progresse au détriment de la marche à pied : il n'existe pas les transports adéquats pour relier ces territoires aux lieux d'achats.

10^{ème} enquête ménage CCIL 2016

Initiative dans la CCVG : proposition de taxi (convention entre Millery et Vourles) une fois par mois pour faciliter l'accès aux personnes à faible mobilité d'accéder au lieu d'achat.



Le commerce équitable, un triple levier pour la juste rémunération des acteurs, la protection de l'environnement et de la biodiversité

L'article 94 de la loi du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire donne une définition du commerce équitable

1/ Des **producteurs organisés** dans des structures à **gouvernance démocratique**

2/ **Engagement commercial pluriannuel** (3 ans)

3/ **Prix rémunérateur** établi sur la base de l'identification des coûts de production et une négociation équilibrée

4/ Un montant supplémentaire destiné au **financement de projets collectifs** visant le renforcement de capacité et l'autonomisation des producteurs

5/ **Traçabilité des filières et transparence** vis à vis des consommateurs

6/ **Sensibilisation et éducation des consommateurs** aux modes de production et de **consommation socialement et écologiquement durables**



L'accessibilité physique

L'organisation spatiale de l'offre alimentaire, au niveau des bassins des vies, des villes, des magasins, a un impact sur les comportements de consommation d'achat et de consommation des ménages. Un ménage modeste habitant une zone aisée dans laquelle les prix des aliments recommandés sont trop élevés pour son budget fait face à un problème d'accessibilité physique lié à l'éloignement des lieux d'achats proposant des prix abordables.

La vente à la ferme notamment peut être rendue inaccessible pour des personnes à faible mobilité.

Les problèmes d'accessibilité concernent également les associations caritatives qui ne sont pas ouvertes tous les jours, et pas forcément accessibles en transport en commun.

Des exemples sur le SOL :

Des initiatives existent cependant sur le territoire de l'Ouest Lyonnais telles que "Le frigo solidaire du Jardin Fleurinois", les associations d'aides : le Secours catholique, les Resto du Cœur, la Banque alimentaire, Les potagers du Garon, Le Chaudron du Cœur, Emmaüs ou encore les différents CCAS (Centre Communal d'Action Sociale) répartis sur l'ensemble du territoire. La Maison du Rhône du Sud-Est Lyonnais (qui comprend la COPAMO et la CCVG) expérimente également le dispositif PROXIDON, qui met en lien les producteurs locaux et les personnes en situation de précarité alimentaire, pour récupérer les invendus.

Commerce équitable : La loi climat et résilience (Article 66) du 25 Août 2021 apporte 3 évolutions majeures :

1

La loi reconnaît le double projet écologique et social du commerce équitable en intégrant la protection de l'environnement et de la biodiversité à sa définition légale

2

Le recours à un label pour toutes les entreprises se réclamant du commerce équitable sera obligatoire à partir de janvier 2023. Seuls ceux reconnus par l'état pourront être utilisés

3

Les produits du commerce équitable intègrent la liste des produits éligibles aux 50% d'alimentation saine et durable que doit atteindre la restauration collective

« Sommes-nous prêts à payer le coût réel du « bon » produit ? »

Dires d'acteurs au COS PAT



Éducation à l'alimentation, mieux manger pour sa santé

Au niveau mondial, 11 millions de personnes meurent chaque année à cause d'une mauvaise alimentation (source revue médicale « The Lancet ») La majorité de ces décès est liée à une suralimentation, notamment dans les pays occidentaux. A titre de comparaison, le tabac fait 7 millions de morts chaque année

Quelques facteurs explicatifs :

- Hausse de la consommation d'aliments ultra transformés : plats contenant plus de sucres (additifs), de sels, de graisses, d'additifs et de conservateurs
- Hausse de la consommation de produits à index glycémique élevé
- Essor des fast food
- Baisse d'activité physique

Cette alimentation trop riche en graisse favorise l'obésité, qui à son tour élève les risques d'être touché par des maladies chroniques telles que des diabètes, des cancers, des maladies cardiaques, et des AVC. Ces quatre maladies sont responsables de plus de la moitié des décès dans les pays riches.

En 2019, sur le territoire du SOL, 4 856 personnes étaient sous traitement antidiabétique.

L'éducation à l'alimentation revêt plusieurs dimensions :

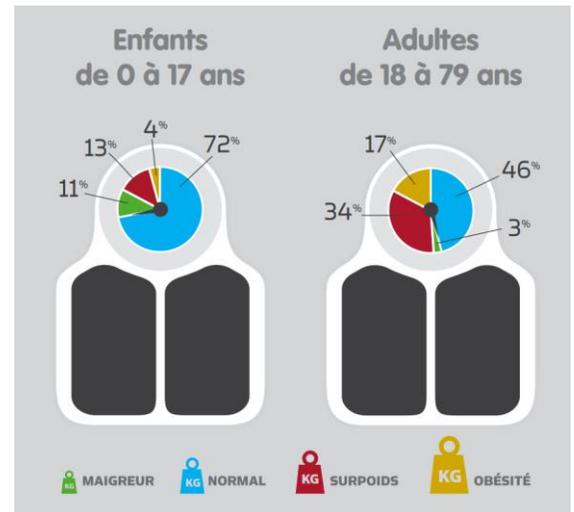
- **Nutritionnelle** : La nutrition est un déterminant majeur de santé. Elle recouvre à la fois l'alimentation et l'activité physique. En effet, une alimentation déséquilibrée et la sédentarité sont des facteurs de risque de la survenue des principales maladies de nos sociétés : obésité, maladies cardio-vasculaires, diabète de type 2, dénutrition et certains cancers.
- **Sensorielle** : L'éducation au goût est complémentaire de l'approche nutritionnelle. Les signaux sensoriels qui interviennent dans les préférences alimentaires, interagissent avec les signaux physiologiques et neurobiologiques dans la régulation de la prise alimentaire pendant et après le repas
- **Santé** : L'éducation peut amener à privilégier des produits les plus bruts possibles (pour éviter les additifs et conservateurs) et qui contiennent le moins de résidus de traitements.



Santé et nutrition

Les comportements alimentaires de la population française ont peu évolué entre 2006 et 2015. Seuls 42 % des adultes et 23% des enfants consomment au moins cinq fruits et légumes par jour, avec toujours trop d'apports en acides gras saturés, en sucre et en sel, et des apports insuffisants en fibres (étude Esteban, 2021).

Quelques éléments de l'étude INCA 3 (2017) :



- L'assiette des Français contient une grande part d'aliments transformés et encore un peu trop de sel (en moyenne 9 g/j chez les hommes et 7 g/j chez les femmes à comparer aux objectifs du Programme national nutrition santé de respectivement 8 g/j et 6,5 g/j).
- Les apports en fibres (20 g/j en moyenne chez les adultes) apparaissent quant à eux trop faibles par rapport aux recommandations de l'Anses (30 g/j).



Loi sur la valorisation des invendus

Le 11 février 2016 était adoptée la loi Garot contre le gaspillage alimentaire. Elle prévoit notamment l'interdiction pour les supermarchés de plus de 400m² de jeter leurs invendus. Les dons alimentaires aux associations ont augmenté et les Restos du cœur ont vu leurs dons provenant des grandes surfaces augmenter de 24% depuis l'adoption de la loi (idem pour les autres banques alimentaires).



Le 11 février 2016, la loi Garot sur le gaspillage alimentaire est parue au journal officiel. Novatrice, elle impose la valorisation des invendus alimentaires propres à la consommation et engage ainsi particulièrement la grande distribution dans un processus de lutte contre le gaspillage. Plusieurs actions sont proposées par cette loi : valorisation énergétique, prévention, récupération pour la consommation... Cette loi a ainsi permis de renforcer les liens entre distributeurs et associations caritatives. L'objectif est de permettre à près de 10 millions de Français de sortir de la précarité alimentaire. La loi intègre aussi un volet gaspillage dans l'éducation alimentaire des enfants ainsi que dans les démarches de responsabilités sociétales et environnementales des entreprises.

La plateforme **ProxiDon**, initiée par la Banque Alimentaire du Rhône, permet aux associations d'aide alimentaire de collecter les surplus et invendus encore consommables des donateurs situés aux alentours grâce à un système d'échange simple associé à la géolocalisation.



Accompagnement à la transition alimentaire

Opérer une transition alimentaire pour aller vers une consommation plus responsable, tel est l'enjeu qui nous attend.

La consommation responsable est multiple : sa définition dépend des critères choisis par les consommateurs et de leurs sensibilités.

Certains « consommateurs responsables » mettront l'accent sur le **côté écologique** de leur consommation, en tentant de choisir des produits de saison, biologiques et écologiques, et de proximité car ayant peu voyagé.

D'autres se concentreront sur l'impact de leur consommation **sur l'économie**, en choisissant des circuits courts ou du made in France. D'autres pourront choisir leurs produits en fonction de leur impact sur **la santé**, et d'autres encore en fonction de leur **impact social** (la fabrication du produit respecte-t-elle les droits de l'homme par exemple ?)

Favoriser les produits de saison et de proximité, réapprendre à cuisiner des produits bruts, diminuer les sources de protéines carnées en faveur des protéines végétales, telles sont les pistes de la transition alimentaire.

La communication et le patrimoine agricole



Les démarches de valorisation sur le territoire

- 233 exploitations qui ont une production sous le label AB (vs 33 en 2000)
- 2 AOC en viticulture : l'AOC Coteaux du Lyonnais et l'AOC Beaujolais.
- 7 exploitations certifiées HVE dans les Monts et Coteaux du Lyonnais
- 4 EA Terra Vitis
- 47 EA « Eh Cherry »
- 29 producteurs engagés dans la démarche Bienvenue à la ferme

(Données CA 69 présentées en 2019)



En plaçant le terroir et ses produits au cœur de leurs pratiques, les 130 adhérents (agriculteurs, artisans, restaurateurs, commerces de proximité...) de la Marque Collective "Monts du Lyonnais, Terre de Saveurs" font le pari de l'authenticité des savoir-faire, du respect de la saisonnalité et de la traçabilité des productions. L'objectif : promouvoir les productions et le territoire auprès des consommateurs permettant le maintien d'une agriculture viable sur le territoire.

Cette marque collective constitue aujourd'hui un outil de promotion du territoire et de ses productions, ainsi que la mise en réseau des différentes filières grâce à un important travail de communication et d'animation et œuvre avec les 5 communautés de communes des Monts et Coteaux du Lyonnais sur les enjeux et problématiques des circuits alimentaires de proximité.

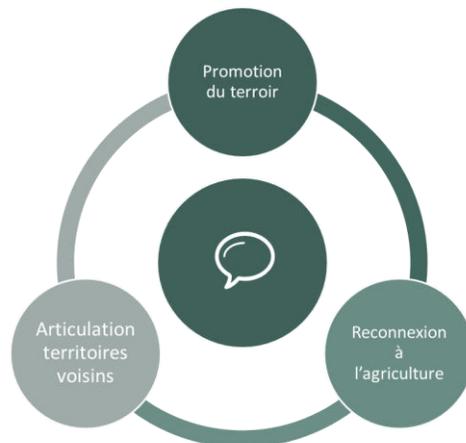


Le tourisme

Des structures touristiques contribuent à la valorisation des produits du terroir : 9 chambres d'hôte et 34 « Restaurants et auberges de campagne ».

L'office de tourisme intercommunal (OTI) des Monts du Lyonnais met en avant sur son site internet, les marchés locaux, les cours de cuisine, les points de vente collectifs, et des recettes à base de produits du terroir.

La promotion de l'agriculture se fait également à travers des journées portes ouvertes « De Ferme en Ferme », afin de partager leur métier et produits grâce à des visites et dégustations. En 2019, sur l'Ouest Lyonnais, 7 exploitations ont participé à cet événement.



Les conflits d'usage

Les espaces ruraux voient parfois naître des conflits d'usages, notamment à propos de la gestion de ressources (le foncier, l'eau...) et de l'environnement, de plus en plus considérés comme biens communs au sein de la population.

Une incompréhension peut également s'installer quant aux pratiques de productions (usage de tunnels, de filets paragrêles, ...) ou sur des concurrences et rivalités entre des usages récréatifs, productifs, résidentiels ou environnementaux. A titre d'exemple, on note dans l'ouest lyonnais des incivilités de la population qui cueille « sauvagement » des fruits dans les vergers, ou traversent les champs.

En remettant l'alimentation au cœur des enjeux de notre société, la crise sanitaire a aussi suscité un élan de nos concitoyens vers un « retour à la terre ».

Ainsi, il paraît possible de reconnecter les populations à l'agriculture et ses produits pour faire le lien avec ce qu'ils mangent par l'intermédiaires de jardins partagés, ou le réapprentissage du jardinage. Le jardin (re)devient un lieu d'apprentissage, d'expérimentation et de (re)découverte : le rythme des saisons, le travail au quotidien, les temps de pousser, l'apprentissage du compost, des pratiques agroécologiques ou en permaculture, mais aussi des temps d'échange entre adultes et/ ou enfants... Les vertus sont sans limite !

La dynamique alimentaire portée à l'échelle de l'Ouest Lyonnais s'inscrit dans un contexte territorial au sein duquel des interactions fortes existent avec l'ensemble des collectivités engagées sur les différentes thématiques concernées.

La répartition des compétences des collectivités impose une coordination et une articulation avec les différents échelons communaux et intercommunaux infraterritoriaux (communes, communautés de communes, syndicats intercommunaux).

L'attractivité d'une Métropole de plus d'1 million d'habitants et les problématiques partagées avec les territoires alentours (Monts du Lyonnais, Ouest Rhodanien, Département du Rhône...) engagent également à la mise en place d'un dialogue, voire des actions de coopération déployées à l'échelle la plus pertinente.



Contacts	
<p>Syndicat Ouest Lyonnais</p> <p>Gaëlle Charmes, Chargée de mission agriculture/Forêt/Alimentation</p> <p>g.charme@ouestlyonnais.fr</p>	<p>SCIC TERO</p> <p>Anne Marie Schmutz Poussineau, consultante</p> <p>am.schmutz-poussineau@tero.coop</p>

