

PROJET ALIMENTAIRE OUEST LYONNAIS



★ **Bien produire,  
bien manger,  
ça se cultive!**



SYNDICAT DE L'OUEST LYONNAIS



## Cap sur une alimentation locale, de qualité et accessible !



**Florent Chirat**  
Vice-président  
du Syndicat de l'Ouest Lyonnais  
en charge de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la forêt

“

Dans un monde en transition, nous avons collectivement, de nombreux défis à relever. Comment maintenir et développer une agriculture diversifiée qui s'adapte et résiste au changement climatique ?

Qui répond à nos besoins et à ceux de la métropole lyonnaise ?

Comment proposer une alimentation locale, de qualité et accessible à tous ?

Qui rapproche les producteurs des consommateurs ?

Et, comment travailler ensemble pour définir le modèle agricole et alimentaire de demain ? **Voici les grands enjeux du Projet Alimentaire**

**de l'Ouest Lyonnais : un concentré d'actions concrètes, du champ**

**à l'assiette, pour bien produire et bien manger !** ”

”





## Au menu de l'Ouest Lyonnais

**750**

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

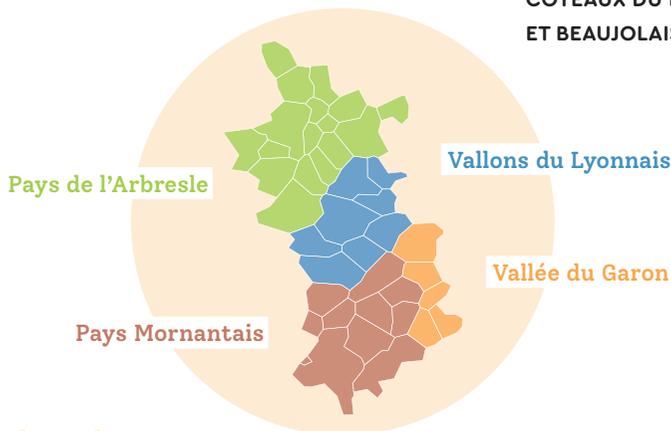
**148**

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



**2**

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



**ENVIRON 250**  
**STRUCTURES DE RESTAURATION**  
**COLLECTIVE** (CRÈCHE, ÉCOLE,  
MAISON DE RETRAITE...) QUI SERVENT  
**2,6 MILLIONS DE REPAS**

**56%**

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

**ENVIRON 60 KG**  
**DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**  
**PAR HABITANT, CHAQUE ANNÉE**



# Tous autour de la table



On dit qu'un bon repas est avant tout un moment de partage.

C'est aussi vrai pour le Projet Alimentaire de l'Ouest Lyonnais !

Pilote de la démarche, **le Syndicat de l'Ouest Lyonnais a convié tous les acteurs du territoire à partager leurs idées**, pour définir des priorités d'actions et élaborer la bonne recette. Associés à la mise en œuvre, ils échangent régulièrement sur les actions en cours de déploiement, en groupes de travail thématiques, et se retrouvent chaque année aux Assises de l'Alimentation pour un temps de bilan.



Associations



Agriculteurs



Transformateurs



Collectivités



Distributeurs



Consommateurs



Restaurateurs



## Les principaux ingrédients à l'horizon 2030



●  
**Préserver les terres agricoles pour une production diversifiée** en facilitant la transmission des exploitations agricoles et l'installation de porteurs de projet.



●  
**Développer une agriculture durable** qui préserve nos ressources et s'adapte au changement climatique.



●  
**Mieux structurer les filières du producteur au consommateur** pour mieux répondre à nos besoins.



●  
**Faire évoluer l'offre de restauration collective** vers des repas 100% durables et plus de produits locaux.



●  
**Permettre à tous d'accéder à une alimentation de qualité, saine, locale et disponible près de chez soi.**



●  
**Faire découvrir les enjeux de l'agriculture et de l'alimentation** pour permettre à chacun de devenir consomm'acteur.



●  
**Lutter contre le gaspillage alimentaire et la production de déchets** à tous les niveaux (production, transformation, distribution et consommation).



## Déjà aux fourneaux!

Si le Projet Alimentaire de l'Ouest Lyonnais va se déployer progressivement sur plusieurs années, des actions sont déjà en cours, d'autres sont en train de se mettre en place...

**Des rencontres entre porteurs de projets** en installation et en transmission.



**Une structuration des filières du producteur au consommateur.**

Le traiteur Alice aux Pays en est un bel exemple : des plats cuisinés avec des produits locaux et de saison à Taluyers, des emballages et modes de livraison éco-responsables, des déchets valorisés.

**Un soutien aux agriculteurs** pour favoriser l'évolution des pratiques, avec, par exemple, la plantation de haies encouragée par les Communautés de Communes.



**Des formations pour les acteurs de la restauration collective.**

Au programme la gestion des coûts, la diversification des protéines végétales et l'approvisionnement en produits locaux.



**Des ateliers réunissant petits et grands** pour découvrir des recettes anti-gaspi et de saison.





## À vos tabliers

**Agriculteurs, artisans et transformateurs de produits alimentaires, distributeurs, commerçants, restaurateurs, habitants, collectivités ou associations,** nous avons tous un rôle à jouer pour atteindre les objectifs fixés par le Projet Alimentaire de l'Ouest Lyonnais. Grandes transformations ou petits réflexes du quotidien, chaque geste compte !  
Le Syndicat de l'Ouest Lyonnais est là pour vous accompagner et vous orienter.



### Signez la charte de partenariat du PAT

**VOTRE ACTIVITÉ OU VOTRE PROJET RÉPOND AUX GRANDS ENJEUX DU PROJET ALIMENTAIRE DE L'OUEST LYONNAIS ? ENGAGEZ-VOUS EN CONTACTANT L'ÉQUIPE DU PAT POUR SIGNER LA CHARTE DÉDIÉE. VOUS DEVIENDREZ L'UN DES AMBASSEURS DU BIEN CULTIVER ET DU BIEN MANGER DE L'OUEST LYONNAIS.**



## Information

- ➔ **Pour suivre toute l'actualité du Projet Alimentaire de l'Ouest Lyonnais, inscrivez-vous à la newsletter et rendez-vous sur [ouestlyonnais.fr](https://ouestlyonnais.fr)**

À découvrir : initiatives locales, portraits gourmets, astuces anti-gaspi...  
on vous réserve aussi quelques surprises gustatives!

## Contact

- ➔ **Vous avez une question ou un projet ?**
- ➔ **Vous souhaitez signer la charte de partenariat du PAT de l'Ouest Lyonnais ?**

Contactez l'équipe du PAT de l'Ouest Lyonnais  
[pat@ouestlyonnais.fr](mailto:pat@ouestlyonnais.fr)  
 06 10 51 39 82

EN PARTENARIAT AVEC



DANS LE CADRE DU



AVEC LE SOUTIEN DE



[ouestlyonnais.fr](https://ouestlyonnais.fr)

