



Compte-rendu réunion n°1 Groupe de Travail 4

Favoriser une transformation locale innovante et de qualité

Réunion n°1 Date : 11/10/19 Lieu : CENS Pierre Bénite Animation : Hervé Chaygneaud-Dupuy
Réunion n°2 Date : 19/12/19 Lieu : à venir Animation : Hervé Chaygneaud-Dupuy
Réfèrent Métropole : Mathilde Mathon, Anne-Laure GARCIN

1. Liste des participants et invités

Prénom Nom	Structure
Anne Mey	Laboratoire CARMEN
Aurélie Canneva	TERRALIA
Aurélie Oddoux	En App'ART Et...
Laura Zerbini	Centre de recherche Institut Paul Bocuse
Louise Tissot	COR Communauté Ouest Rhodanien
Guillaume Bizet	seafood connection
Delphine Goget	Lyon Biopôle
Emmanuelle Colonna Vincent	Danone - Directrice New Business & incubateur
Xavier Pinardon	Danone - Innovation & New Business manager
Inés WALLERICH	Danone Customers Alimentation Initiatives
Axelle Verniol	Chambre d'agriculture du Rhône
Aurélie Canneva	Pôle TERRALIA
Loïc Fayet	Lieu de liens
Mathilde Mathon	Métropole de Lyon Santé Sciences de la vie
Stéphanie Vy	Métropole de Lyon/DPDP
Anne-Laure Garcin	Métropole de Lyon/DPDP
Hervé Chaygneaud- Dupuy	OXALIS
Cyril Kretzschmar	OXALIS

Synthèse du groupe de travail

Les échanges croisés entre acteurs de la production alimentaire et acteurs de la recherche de ce Groupe de Travail n°4 ont permis d'explorer des enjeux sanitaires importants et variés : équilibre nutritionnel des tous petits comme des jeunes étudiants, anticipation des risques en matière de substitution de certains additifs alimentaires, utilisation de procédés innovants de conservation plus sains comme la lumière pulsée... Comment les innovations scientifiques peuvent permettre d'améliorer durablement la qualité des aliments et réduire significativement les risques sanitaires ? C'est l'un des premiers chantiers qui se dégage de ce groupe.

Certaines innovations technologiques, alliées à une réflexion sur les pratiques alimentaires, esquissent des développements potentiels de filières locales, comme la viande, les légumineuses, les poires ou encore l'aquaponie. C'est le deuxième chantier proposé, à approfondir dans une prochaine réunion.

Les participants ont mis en avant l'intérêt de tels croisements de compétences, entre producteurs et chercheurs, entre sciences naturelles et sciences du comportement, entre agriculteurs, industriels et artisans. Ils préconisent autour du PAT le développement d'écosystèmes d'innovation permettant d'accélérer ces rencontres. C'est le troisième chantier qui émerge de cette rencontre.

1. Introduction au groupe de travail

Hervé Chayneaud-Dupuy : la stratégie alimentaire du territoire lyonnais a été votée en juin dernier. Les enjeux sont environnementaux, sanitaires et sociétaux. Objectif de développement des pratiques à travers des chantiers concrets pour mettre cette stratégie en œuvre. Méthode de concertation permettant d'échanger sur les pratiques. Les objectifs 1, 5, 6, 7 de la stratégie concernés par ce groupe de travail. Périmètre de travail : 50 km autour de Lyon

Deux étapes pour la constitution du PAT : projet d'ici janvier, PAT final après élections fin 2020.

Invitation à consulter la plateforme PATLY.ORG. Voir groupe de travail n°1 sur comportements alimentaires

Mme Lazare (responsable CENS) : consortium de laboratoires sur la santé et la nutrition, dont le laboratoire de l'INRA CARMEN : recherche sur le métabolisme, articulé au Centre de recherche Paul Bocuse. Le CENS accueille la réunion du Groupe de Travail

Aurélié Canneva (TERRALIA) Pôle de Compétitivité accompagnement du champ à l'assiette

Béatrice Moriot (INRA CARMEN) prévention nutritionnelle, présidente Société Française de Nutrition

Delphine Goget Lyon Biopôle nutrition santé

Anne Meyy (INRA CARMEN), programmation des maladies métaboliques dès l'enfance et impact du budget alimentaire

Inés Wallerich (DANONE RSE)

Laura Zerbini (Centre de recherche Institut Paul Bocuse) chef de projet études consommateurs

Louise Tissot (Communauté Ouest Rhodanien), projet filière viande

Guillaume Bizet (Seafood connection) produits de la mer

Emmanuelle Colonna Vincent (DANONE) directrice new business et incubateur, responsable innovation marque Blédina et filiale Nutricia (alimentation de spécialité, dont les seniors).

Xavier Pinardon (DANONE) new business et innovation manager, projet avec ISARA, business innovant

Loïc Fayet (Lieux de liens)

Axelle Verniol (Chambre d'Agriculture du Rhône) conseil producteur

Aurélié Oddoux (En App'ART Et) santé du terroir

2. Inventaire des envies d'agir et des convergences possibles

Béatrice Moriaux et Anne Mey (CARMEN) : réflexion sur **nutrition préventive des jeunes** arrivant notamment pour poursuivre leurs études, sur Lyon en rupture d'habitude alimentaire. Période à risque pour les jeunes. Intérêt étude de suivi chez les jeunes pour orienter leurs décisions. Projet à lancer avec Ecoles, associations de jeunes et distributeurs alimentaires.

CARMEN organise un symposium international à Lille sur l'agriculture urbaine et durable. 25 janvier à Lille. Partenariat avec anglais et belges.

Anne Mey CARMEN : enjeu pour les enfants, influence des parents. Pourquoi ne pas impulser des cours de cuisine à l'école et éduquer les enfants sur les pratiques à risque.

Emmanuelle Colonna-Vincent DANONE : la stratégie alimentaire est très large, difficile d'identifier des pistes opérationnelles avec la Métropole. Fondation **Grand Forum des tous petits** : enjeux des périodes de gestation, d'allaitement et de diversification. Voir GT1 sur comportements alimentaires. Forum mi 2020 à Lyon.

DANONE réfléchit aussi sur l'alimentation en crèche et cherche à faire respecter les normes de bonne alimentation : voir GT3 sur restauration collective.

Aurélié Canneva TERRALIA : le Pôle cherche à rendre possibles le développement de **procédés plus sains et sobres** comme l'utilisation de la haute pression de la lumière pulsée pour traiter les fruits et mieux les conserver sans produit chimique. Informations sur les processus industriels en lien avec l'usine du futur. Apport également de protéines non animales.

Travail important sur les plantes aromatiques.

Intégration de plus en plus fortes des filières via les acteurs industriels. Potentiel de développement fort en AURA.

Enjeu important pour les coopératives.

Louise Tissot Ouest Rhodadien : accompagnement **filière viande bio** pour augmenter la valeur ajoutée, et viser une amélioration de la qualité de la viande. Exemple steack haché frais qualité bouchère : maintien débouchés locaux sur territoire plus étroit et appui aux producteurs locaux. Il faut d'abord trouver des producteurs locaux puis promouvoir les débouchés. Recherche du bon dosage entre les attentes des producteurs, de l'abattoir, des consommateurs. Proposition d'un atelier plus vaste. Label Bio mais quid Label Bleu Blanc Coeur ?

Axelle Verniol Chambre Agriculture : les agriculteurs suivent les démarches leur permettant d'accéder à une filière et cherchent par là à renforcer leurs revenus ; ils ont besoin d'accompagnement administratif. C'est plus facile quand des groupements préexistent.

Souhait pour certains de vente directe mais les coûts de transport augmentent à cause des limitations de pollution (ZFE)

Exemple de cahier des charges des cerises de Bessenay.

La Chambre suscite la création de groupements producteurs : exemple AVITIS = groupement autour d'un Groupement d'Etudes et de Développement Agricole.

Guillaume Sea Food Connection : **filière aquaponie en hors sol**. Projets sans chimie permettant de nourrir les filières des petits fruits. Exemple de Bruxelles qui a réimplanté des activités d'aquaponie dans un ancien abattoir.

Implantation possible sur les toitures (1 000 à 4 000 m²) : la Métropole peut y contribuer pour développer une agriculture urbaine, en offrant des toits, en catalysant les compétences. La Métropole peut accélérer ces projets.

Qualité nutritionnelle de l'alimentation des poissons : végétale ou animale.

Laura Zerbini Institut Paul Bocuse : travail sur des nouveaux produits puis validation de leur acceptation par les consommateurs. Ex : objectif d'augmentation de la **consommation et de la qualité des légumineuses** en créant des mousses (oumous).

Autre exemple sur le développement de l'approvisionnement local : appui à la gestion pour les chefs de cuisine. La Métropole peut aider à la mise en lien pour ces projets et au changement d'échelle, à l'information des industriels sur ces nouveaux champs.

Le Centre Bocuse travaille notamment sur l'alimentation des personnes âgées ainsi que celle des personnes fragiles socialement.

Mathilde Mathon Métropole Beaucoup de start-up cherchent à travailler sur les légumineuses. Exemple d'un projet Légumineuse/restauration scolaire. Le réseau de la Foodtech peut apporter des solutions aux nouveaux modes d'alimentation.

Delphine Goget Lyon Biopôle : travaille sur le sujet de la nutrition santé, sous l'angle plus précis du microbiote. Enjeu alimentation des personnes malades via restauration collective, antibio animale...

Inès Wallerich Danone : **démarche « On s'y met »** avec marques, distributeurs, consommateurs¹. Présence sur 15 magasins via une action de nudging grâce à des meubles Promotion Lieu de Vente. Démarche d'évaluation via un Nutriscore. Installation d'informations sur les caddies, mise en place de produits A et B en tête de gondole caisses.

Travail avec 10 restaurants UMIH et Toques Blanches sur recette « On s'y met » (produit avec potiron et châtaigne) > voir GT 5 sur parcours consommateur.

Emmanuelle Colonna Vincent DANONE : production en proximité des usines. Deux usines à Villefranche sur Saône et St Julien, le site Badoit à Saint Galmier.

Anne Mey CARMEN : enjeu dans la transformation des additifs. On risque de perdre de la traçabilité en substituant certains produits, les effets métaboliques étant à ce jour peu connus : exemple des effets sur le diabète ou des perturbateurs endocriniens. Exemple du passage du bisphénol A au bisphénol B. C'est important d'éduquer les consommateurs à des produits moins beaux, moins résistants sur la durée.

Loïc Fayet Lieux de Liens : pas de compétences directes sur la consommation mais un travail sur l'évolution des comportements.

Aurélié Oddoux, En Apart'Et : travail avec industriels et consommateurs sur le goût. Projet de lieu sur le lien goût/qualité.

Quid du travail sur la production agricole ?

¹Voir <http://www.lafrenchtech-onelse.com/aap-on-sy-met-plus-on-agit-mieux-on-se-porte/>

Emmanuelle Colonna-Vincent DANONE : l'INRA travaille sur des procédés agricoles innovants. Exemple de la poire : travail à partir des exigences fortes de la poire Williams pour Blédina, de moins en moins consommée en produits frais.

Dans le contexte des accords de type CETA qui créent des obligations d'achat et exposent à des risques d'intrants, le travail sur les filières permet de promouvoir la production locale. Mais quelles garanties d'achat pour les producteurs.

Promotion des marchés locaux : labels

Xavier Pinardon DANONE : enjeu proposition de **plateformes d'expérimentations** comme l'ISARA ou Alimentec et Lycée Saint Genis Laval. Capacité de pilotes et de marchés test. Intérêts communs des industriels agro pour mise en commun plateforme, Lyon étant assez sous-équipée dans le domaine alimentaire.
Mathilde Mathon, Métropole : filière alimentaire pas encore privilégiée.

Xavier Pinardon DANONE : AGRISE groupement de producteurs responsables et durables > comment construire une offre locale en lien avec les industriels. Quel modèle et quelles complémentarités producteurs/industriels ?

Chambre Agriculture : carences de compétences commerciales sur la mise en marché.

3. **Convergences principales** [Pistes identifiées comme communes]

Valorisation des filières locales. Relocalisation des approvisionnements agro-alimentaires et relocation amont

Emmanuelle Colonna Vincent Danone, Axelle Verniol Chambre d'Agriculture, Louise Tissot Comm Ouest Rhodanien

Déficit de transformation alimentaire. Comment implanter plus fortement des activités transformatrices locales ? Enjeu pour les céréales et la viande, exemple Ouest Lyonnais sur la viande.

Quel impact sur le coût et le prix final, quel volume accessible ?

Rôle de la logistique

Transformation de qualité dans toutes ses dimensions, sans reproduire les tares du passé sur les risques de santé

Anne Mey labo CARMEN, Aurélie Canneva Terralia

Quelles techniques utiliser pour maintenir le goût et les qualités nutritives et sanitaires ?

Ecosystème d'innovation. Quel système d'innovation partagé ? Comment générer du commun ?

Loïc Fayet, Lieu de Lien **Xavier Pivardon**, Danone, Aurélie Oddoux, En Appart'Et Mathilde Mathon, Métropole de Lyon, Béatrice Moriaux labo CARMEN, Guillaume Bizet Seafood Connexion, Inés Wallerich Danone, Delphine Goget Lyon Biopole, Laura Zerbini Institut Bocuse.

Quelle veille et quel partage d'informations entre producteurs, transformateurs et consommateurs ? Création de marchés pilotes. Important de mobiliser le Ministère de la Santé et les Pôles de compétitivité.

Inventaire des ressources actuelles en plateformes technologiques : ISARA ; Cibeins, Alimentec, Cluster Bio Valence, réseau foodtech, pôles de compétitivité

Faire émerger une plateforme permettant d'engager des briques de R&D manquantes pour des start up, porteurs de projets ou tout type d'acteurs, dans l'alimentaire ou étendre les plateformes existantes ?
Créer un lieu intégrant les infos manquantes, permettant veille et mise en relation.

Conservation longue durée des produits bruts non transformés (fruits et légumes). Pas traité en réunion.

4. Chantiers issus des échanges en sous-groupe

Le groupe de travail a fait émerger des propositions de thèmes et enjeux à approfondir qui sont listés ci-dessous. Les contenus ont été affinés par l'équipe projet du PATLY et l'équipe d'assistance à maîtrise d'ouvrage.

Certains chantiers feront l'objet de réunions dédiées et d'autres de contribution en ligne sur la plateforme : PATLY.ORG

Chantiers en présentiel

Chantier n°1 Comment contribuer à une transformation de qualité en intégrant les attentes sociétales et les avancées de la recherche ?

Chantier n°2 Comment développer des filières locales durables en lien avec les possibilités de transformation ?

Chantier n°3 Ecosystème d'innovation. Quel système d'innovation partagé ? Comment générer du commun ?