

GT n°4 Comment favoriser une transformation locale innovante et de qualité ? **Pistes opérationnelles**

Date/lieu réunion : Jeudi 19 décembre matin : 9h-12h30 MJC Confluence

Animation OXALIS : Hervé Chaygneaud-Dupuy / Paul-Emile Aguerre

Animation Métropole : Anouk Desouches / Anne-Laure Garcin

Référent(s) Métropole : Mathilde Mathon, Benjamin Bianchi

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 ?*

Piste d'action opérationnelle explorée le 19 décembre 2019 : **Amorcer une démarche de type SyAM pour faire émerger une filière légumes de qualité agroécologique pour fournir le territoire en légumes frais et transformés**

Rappel des enjeux et des premières pistes évoquées lors de la première vague de concertation

En résumé

Comment favoriser une transformation locale qui est aujourd'hui le maillon manquant entre le producteur en circuit court et l'industrie agroalimentaire pour contribuer à l'autonomie alimentaire du territoire lyonnais ?

Comment les produits transformés peuvent-ils répondre aux attentes sociétales en matière de santé, de proximité, de respect de l'environnement, de qualité gustative, ... ?

Comment faire le lien entre ces deux questions

- en trouvant des solutions techniques et sociotechniques
- qui donnent une plus-value aux productions reconnues par les consommateurs et valorisées au juste prix
- avec des débouchés assez vastes pour permettre la création/rénovation de filières agricoles et agroindustrielles rentables

Quelques-unes des questions à résoudre

Les questions liées à la reformulation des produits. Les industriels de l'agroalimentaire ont commencé à revoir la formulation de leurs produits pour tenir compte des alertes sanitaires auxquelles les consommateurs sont de plus en plus attentifs ainsi qu'aux attentes de « naturalité ».

Si ce mouvement va assurément dans le bon sens, il reste compliqué en raison des incertitudes auxquelles il faut faire face : par quoi remplacer les additifs incriminés quand leur simple suppression semble difficile (modification de texture, d'aspect ou de goût)? Le remplacement ne peut-il conduire à substituer un produit aux effets inconnus et potentiellement identiques à ceux du produit retiré (comme on le craint pour le bisphénol qui remplace le bisphénol A) ? Comment avoir une connaissance réelle d'une éventuelle nocivité d'un aliment quand on ne sait rien des effets cocktails provenant de l'interaction entre les composants d'un produit ? Comment mieux prendre en compte les questions de métabolisme et les maladies autres que les cancers ?

Comment la recherche peut-elle aider à une transformation de qualité. Comment les nouvelles technologies peuvent favoriser une transformation de qualité ? La recherche, particulièrement (présente sur le territoire lyonnais avec le Centre Européen de Nutrition pour la Santé (CENS), l'ISARA, les plateformes technologiques ou l'Institut Paul Bocuse) travaille déjà en collaboration étroite avec les industriels pour proposer une "transformation de qualité" et travailler des sujets de recherche en lien avec l'éducation, la prévention, les filières ...

Il est également nécessaire d'anticiper les nouvelles demandes sociétales. Quelles seront les attentes des futures générations de consommateurs (générations Y, Z ...) ?

La Métropole de Lyon, aux compétences élargies, est un acteur central pour la mise en relation des acteurs (académiques, laboratoires, entreprises, clusters, experts)

Comment développer des filières en proximité. Comment concilier les obligations d'acheter (accord CETA) à l'international et créer des filières locales de qualité ? Comment inscrire toutes les initiatives locales, régionales et nationales, déjà actives, pour aller vers le développer de filières locales durables ? On peut citer notamment l'agriculture régénératrice et le réseau de producteurs Agriz qui met en avant certification et circuits courts.

Quelques pistes sont apparues qu'il s'agit de confirmer/développer :

1. donner un débouché à des productions de qualité pour qu'elles correspondent mieux aux attentes des consommateurs grâce à des procédés de transformation respectueux (ex les poires)
2. faciliter le (re)développement de filières intéressantes pour diversifier l'alimentation, augmenter la consommation de protéines végétales et contribuer ainsi à la réduction de l'impact environnemental de l'alimentation... mais pour lesquelles il manque encore une diversité d'usages et de préparations culinaires (ex les légumineuses).
3. favoriser le (re)développement de filières intéressantes en raison de leur impact sur la santé > cf. projet SODIAAL / CENS sur l'impact sur la santé du lait des races laitières régionales

Tour de parole : à la recherche de systèmes alimentaires résilients

Le tour de parole donne une indication des liens qui existent entre la recherche et les acteurs économiques et des principaux verrous techniques ou sociotechniques repérés par les participants. Quelques points saillants :

- **des connexions multiples et multiformes** : la recherche et plus particulièrement la R&D est mobilisée par les acteurs économiques y compris par les petites entreprises de l'alimentaire ou de l'agriculture par des voies multiples.
 - o Grâce aux actions collectives montées avec les professions (ARIA, Chambre d'agriculture) et avec les plateformes (Alimentec). NB/ Il est rappelé que 77% des entreprises de l'agroalimentaires ont moins de 10 salariés, d'où l'importance des actions collectives
 - o Via l'enseignement supérieur et les étudiants accueillis en entreprises (ISARA).
 - o Les start-ups participent aussi de ce mouvement d'innovation mais souvent sans lien direct avec la recherche (Chemin des Mures).
 - o Les grands groupes (Danone) ont leurs propres programmes de recherche sur des sujets qui les amènent à travailler régulièrement avec l'amont agricole (agriculture régénératrice) et l'aval (nutrition).
 - o Enfin le regroupement des acteurs économiques en clusters favorise aussi la prise en compte des enjeux de recherche et d'innovation (cluster bio, cluster herbes qui réunit des éleveurs à l'herbe d'Auvergne Rhône-Alpes)

- **Un fonctionnement encore trop en silo** : même si les acteurs présents sont nombreux à citer des coopérations avec l'INRA ou avec l'Institut Paul Bocuse, l'inter-connaissance reste limitée. Le PAT devrait faciliter cette inter-connaissance au service de la diffusion de l'innovation
 - o Peu de connexion entre les acteurs de la recherche et les acteurs de la R&D (ex : entre Alimentec- Novalim et CENS, le centre européen nutrition santé)
 - o Peu de liens entre sciences humaines et les autres domaines de la science alors que la plupart des questions posées ont une dimension sociotechnique et humaine (comportements, organisation,...)
 - o Les start-ups fonctionnent de manière isolée de la recherche

- **Des sujets encore peu abordés** dans la concertation émergent : si le tour de parole permet de confirmer des verrous régulièrement évoqués (le besoin de naturalité, le semi-gros, le partage de la valeur, la labellisation des productions agricoles à grande échelle,...), des sujets peu traités dans les groupes de travail précédents sont évoqués. Résoudre ces difficultés participera d'un système alimentaire réellement résilient.
 - o La réduction des emballages, notamment des plastiques dans le bio
 - o Le renouvellement des emballages alimentaires (Alimentec, Plateforme Technologique Innovante dans le domaine des emballages en contact alimentaire)
 - o La diversification et la réappropriation des semences (Danone avec Jardins de Cocagne)
 - o Les liens villes/campagnes (cf. jumelages campa-city entre Paris 18^{ème} et la Normandie)
 - o La protection de la ressource en eau (ex : culture du chanvre sur les points de captage)

- **Les questions qui ressortent du tour de parole après regroupement**
 - o Une question transversale : la nécessité d'un partage organisé des travaux de recherche et de R&D afin de diffuser l'innovation auprès des professionnels (agriculteurs, agroalimentaire) et de réduire le travail en silo grâce à l'inter-connaissance des équipes et des projets menés. Des sujets sont communs comme l'attente sociétale forte en matière de naturalité : peut-on aller vers plus de mutualisation des travaux conduits sur ce thème
NB / Cette question transversale est commune à de nombreux groupes et devra faire l'objet de réflexions conjointes

 - o Une série de questions qui touchent à l'émergence/relance de filières
 - Relance de productions spécifiques (carpe de la Dombes peu consommée localement)
 - Recherche de débouchés (lentilles, tourteaux valorisés aujourd'hui seulement en alimentation animale)
 - Recherche de production (poire pour Bledina, houblon pour les brasseries locales)
 - Place de la gastronomie/restauration dans la création de débouchés
 - Importance du semi-gros pour massification des échanges (légumes)
 - Partage de la valeur entre les acteurs de la filière
 - Possibilité de créer des SyAM (Système Alimentaire du Milieu, outil proposé par l'Isara en lien avec le réseau des Chambre d'agriculture) pour ces filières ?
 NB/ C'est sur l'organisation d'une filière légumes locale que se focalise la deuxième partie de la réunion.

Construire une filière « légumes » agroécologique grâce à la mise en place d'une gouvernance de type SyAM et l'utilisation des outils mis au point par la recherche

Alors que plusieurs filières sont apparues intéressantes (lentille, poire, houblon, salaisons, carpe,...), le choix des participants se porte sur les légumes avec l'idée de prendre une filière aux volumes importants pouvant avoir un impact significatif

La logique d'action d'un SyAM, une approche qui tient compte des réalités et des fragilités

L'approche des filières comme des Systèmes Alimentaires du Milieu (SyAM) apparaît pertinente à la fois

- sur l'analyse des besoins des acteurs de l'offre et des acteurs de la demande et sur les modalités de leur reconnexion à l'échelle du territoire (agriculteurs, transformation, différents types de distribution)
- sur l'usage de différents outils SyAM pour mettre en place un accompagnement de la filière en agroécologie (transparence des relations commerciales, implication des distributeurs, réalisation d'un cahier des charges, gouvernance partagée, élaboration d'un prix considéré comme juste...)

Premier cadrage pour la filière « légumes » :

- enjeu : envisager un double mouvement pour alimenter le bassin de consommation lyonnais
 - o passer du maraichage isolé à des groupements et/ou la grande culture ;
 - o renforcer la traçabilité pour les installations actuelles en grande culture et le passage en agroécologie
- mode d'action :
 - o impliquer la distribution pour travailler sur le partage de la valeur
 - o utiliser la contrainte agroécologique comme levier de changement
- points d'appui :
 - o une demande accrue de légumes en bio pour les cantines (loi Egalim, engagements des collectivités)
 - o développement des installations de transformation : légumeries-conserveries
 - o attentes plus forte de l'aval (consommateurs et distribution) pour qualité sanitaire, gustative et environnementale
 - o existence d'acteurs de taille importante (Maréchal fraîcheur)
 - o initiatives et recherche en matière de logistique (start-ups comme Chemin des Mûres)
- freins :
 - o faible disponibilité du foncier autour de Lyon
 - o difficultés liées à la ressource en eau

Premières actions pour confirmer la pertinence de la filière

- tester faisabilité/intérêt avec le bureau technique des maraichers
- s'assurer que des leaders de la production en grande culture pourraient entrer dans la démarche
- vérifier demande via les transformateurs

Liste participants	GT n°4 Chantier 1 et 2	Date : 19/12/2019
Prénom	Nom	Structure
Adrien	FLANDRIN	Le chemin des Mûres
Martine	BOUSSIER	Novalim- Alimentec
Barbara	MONTALANT	ARIA
Adrien	PETIT	Cluster Bio
Charles	RONDOT	Hay-Market
Pierre-Marie	BRIZOU	Bledina
Axelle	VERNIOL	Chambre d'agriculture du Rhône
Barthélémy	CHENAUX	Projet de légumerie-conserverie
Abdel	MAABOUD	Ingénieure agroalimentaire
Anne-Marie	COMPARINI	Conseil de développement
Henri	JACOT	Conseil de développement
Mathilde	MATHON	Métropole de Lyon