

Compte-rendu réunion - Groupe de Travail 1

Comment modifier les comportements autour de l'alimentation ?

Feuille 1



Réunion n°1 Date : 11/09/19 Lieu : Maison de l'Adoption Animation : Hervé Chayneaud-Dupuy

1. Introduction au groupe de travail

Les comportements alimentaires sont très structurants des pratiques au sein d'un territoire, et pourtant leur mode d'élaboration sont peu étudiés et faiblement connus. Le groupe de travail a insisté sur le rôle des facteurs indirects d'influence (« nudges ») et affirmé la possibilité d'orienter favorablement les comportements vers des pratiques plus durables et plus responsables sanitaires.

Les participants ont proposé de se centrer sur certaines catégories de publics à enjeux forts de santé publique dans l'évolution de leurs pratiques alimentaires : les personnes fragiles physiquement et/ou socialement, les étudiants, les enfants des écoles. D'autres propositions visent plus directement l'amélioration de l'offre alimentaire via la restauration rapide d'une part, les pratiques des collectivités d'autre part.

- **Tour de table** : curiosité, engagement, lutte contre le gaspillage, lien avec territoires, convergence de champs différents, précarité/alimentation, diététique et écologie, comportements d'achat, personnes âgées et autres populations éloignées du bien manger, comment nourrir la parole des experts à partir des usages, co-construction, faire ensemble, accompagnement au changement, partage d'expériences entre territoires.
- **Veille sur les changements de comportement** (Benjamin Chow Petit, OXALIS) : décalage important entre les connaissances et les pratiques. Ce sont les méthodes tissant de la cohérence entre passé, présent et avenir qui sont les plus efficaces : petits changements du quotidien. Le changement fait naturellement peur face au risque de l'avenir, résistances normales. C'est le fait de recueillir des expériences autour de soi qui rassure > intérêt des zones d'expérimentation et de la notion de *nudge*. Lyon bassin historique d'expérience sur l'alimentation permet de multiplier les lieux et espaces d'expérimentation.

La veille des uns et des autres se cumule-t-elle ? Exemple d'un document de synthèse sur les changements de comportement "La Vie happy" ADEME/Utopies pas connu.

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

- *Philippe Galley (C5S)* : Ateliers débats "gastrosophiques".
- *Pauline Ronzy (Cité de la gastronomie)* : Cité de la gastronomie lieu ouvert à tous, Délégation de Service Public métropolitaine. Ouverture des espaces : coworking startup alimentation, accueil de débats et conférences, transmission de mémoire et d'événements futurs.
- *Lorana Vincent (Vrac)* : accompagnement de l'infléchissement des pratiques alimentaires via apport de denrées de qualité pour publics défavorisés. Force de la dynamique territoriale via Ateliers Santé Ville et Centres Sociaux. Renforcement des moyens au-delà des 13 quartiers couverts par Vrac pour couvrir tous les quartiers prioritaires : financements plus récurrents.
- *Anne-Marie Comparini (Conseil de Développement)* : collectif santé de la Duchère avec le Centre Social de la Sauvegarde qui fait des ateliers cuisine et qu'on peut déployer ailleurs (démultiplication)

- *Boris Tavernier (Vrac)* : des personnes n'ayant pas capacité à choisir leur alimentation > Petite Échoppe à Antony ouverte à tous, mélange de publics aisés et de publics précaires. Sortir du distributif et permettre un accès à la qualité et la beauté.
- *Simone Blazy (Conseil de Développement)* : personnes âgées en Etablissement Hospitalier pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD), programme *Alim Démarre* de l'ACPPA. Permet d'accompagner les publics en difficulté physique de nutrition. Pratiques à évaluer et diffuser.
- *Laura Nivon (Yoobaki)* : veille via réseau des Villes en Santé françaises de l'Organisation Mondiale de la Santé. Intégration du sport et autres pratiques > intérêt pour évaluation et diffusion. Démarches de recherche-action type living lab = travail en commun consommateurs/chercheurs.
- *Marie-Amandine Vermillion (Belle Bouffe)* : montage de projets de recherche > Cuisine participative et restauration solidaire avec invendus, sensibilisation sur développement durable et lutte contre gaspillage, production numérique bases d'information sur l'alimentation.
- *Patricia Drouard (Conseil de Développement)* : expérimentation ouverture EHPAD à l'extérieur. Réticences des personnes voisines à aller vers les EHPAD. Expérience EHPAD St Charles via jardin ouvert au quartier
- *Guillaume Bizet (Seafood Connection)* : filière produits de la mer à optimiser pour couvrir des zones mal couvertes. Promotion projets aquaponie via fermes urbaines à créer : engrais pour légumes via utilisation déchets poissons > voir GT 4. Au-delà, participation de chacun à la production de sa propre alimentation via la mobilisation des toits.
- *Diane Morfin (CHU Lyon)* : élan vers le mieux alimentaire des personnes qui est trop souvent identifié comme une pathologie (anorexie, Troubles Obsessionnels Compulsifs...). Travail sur l'élan initial des personnes pour les accompagner vers une démarche non pathologique. Accueil hors hôpital
- *Loïc Fayet (Lieux de liens)* : sensibilisation et formation en milieu étudiant. Deux moments cruciaux vis à vis de l'obésité : diversification enfance et prise autonomie étudiante. Beaucoup de précarité alimentaire chez les étudiants tous milieux sociaux. Transformer les élans pour en faire des comportements vertueux en intégrant la transition écologique. Plutôt que dire "comment faire faire ?" promouvoir les pratiques : cuisine partagée, expériences de co-création. Manifeste des 30 000 étudiants mobilisable, intégration dans les enseignements.
- *Ema Alonso (DPDP Métropole de Lyon)* : expérience des cuisines communes dans les résidences étudiantes, apprentissage de la cuisine. La première rencontre avec un chou a été difficile...
- *Garance Perret (diététicienne/Sens et Savoir)* : enjeu éducation au plus jeune âge, ateliers de cuisine qui influencent les parents. Comment élargir cette expérience et la démultiplier ? Ateliers mélangeant les générations également.
- *Emilie Chomiene, (Etudiante)* : partenariat étudiants/Association de Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) qui doit aller plus loin que la seule fourniture de denrées, vers des ateliers cuisine par exemple. Espaces disponibles pour ces pratiques. Problème des emplois du temps qui respectent peu les pratiques alimentaires.
- *Juliette Toyi-Massis, (Atelier Santé Ville St Fons)* : forte présence de la restauration rapide sur commune (tacos, kebab). Projet d'un travail avec eux pour proposer des menus avec un meilleur équilibre alimentaire.

Compte-rendu réunion - Groupe de Travail 1

Comment modifier les comportements autour de l'alimentation ?

Feuille 2



- *Arthur Grimompont (Les Greniers d'Abondance)* : on a connu des changements très rapides de comportement via des *nudging* que l'on peut faire évoluer. Exemple de messages publicitaires, implantations commerciales, restauration scolaire que la collectivité peut influencer.
- *Margot Nicoloyannis, (Conseil de Développement)* : hospitalisation à domicile : nutrition des patients alités > les pratiques de reprise d'alimentation de qualité sont plus difficiles dans les centres-villes et quartiers prioritaires. Information nécessaire des infirmières libérales sur les pratiques d'alimentation de qualité. Connexions à faire entre acteurs santé et acteurs alimentation en proximité.

3. Convergences principales

Présentation de la Plateforme et de la conciergerie par Benjamin Chow Petit, OXALIS (Assistance à Maîtrise d'Ouvrage)

- *Philippe Galley (C5S)* : Les Savoureux Compagnons lance une expérience avec l'École Nationale de la Scène et des Arts et Techniques du Théâtre pour de la cuisine collective. Et Les Pieds dans le Plat. Philippe intéressé par tous les projets évoqués.
- *Boris Tavernier (Vrac)* : création Vrac Université à venir, entrée dans le milieu difficile. Création de fiches cuisines pour étudiants. Cycle de sensibilisation visite de chefs, atelier cuisine, concours cuisine final. Besoin du rôle de facilitateur des élus pour ouvrir les portes de l'Agence Régionale de Santé ou de la Direction Régionale de l'Agriculture et des Forêts, qui sont localement difficiles à mobiliser. Quid du changement des systèmes de production qui sont figés depuis 50 ans ? Rôle des marchés publics et notamment de la nourriture des buffets.
- *Marie-Amandine Vermillion (Belle Bouffe)* : marché Métropole sur la lutte contre les gaspillages trop fermé, il faut aller plus vers des appels à manifestation d'intérêt et appels à projets pluriannuels et davantage soutenir le fonctionnement des structures > un vrai chantier est à engager au sein de la Métropole.
- *Pauline Ronzy (Cité de la Gastronomie)* : concours du meilleur Tacos lyonnais intégrant un ingrédient local > Contact avec Loïc Fayet et ASV St Fons. Création d'un convivium Slow Food, communauté à créer.
- *Nouha Touati (INSEAD)* : promotion de la santé via sciences comportementales et nudges. Ex supermarché conçu en Angleterre pour promouvoir des choix alimentaires de qualité : comment aménager l'environnement > cf GT 5. Retard important de la France dans la veille sur le sujet, nécessité clarification des termes. Expérience lyonnaise de recherche en lancement pour travailler avec les hypermarchés Carrefour, Auchan, Super U.
- *Loïc Fayet (Lieux de Lien)* : consommateurs et « shoppers » n'ont pas de comportements identiques. Exemple de la pratique d'achat le ventre vide ou le ventre plein.
- *Marie-Amandine Vermillion (Belle Bouffe)* : travail important sur Lyon autour des sciences du comportement et de la psychologie de l'engagement PsychoLab.

- *Simone Blazy (Conseil de Développement)* : difficile de mobiliser les consommateurs, intérêt du travail sur l'offre, par exemple évolution des Tacos ou des épiceries sociales.
- *Laura Nivon (Yoobaky)* : influence négative de la publicité. La Petite Echoppe : cf. supermarché coopératif type La Louve ou la Cagette ou Superquinquin > Témoignage de Boris Tavernier (Vrac) : dans ces formes de distribution, il y a de fait des salariés, les prix partent à la hausse et l'image alternative chasse les personnes précaires. Difficile de faire évoluer la distribution sans ancrage territorial fort. Pas de copier-coller, retour d'expérience très utile.
- *Patricia Drouard (Conseil de Développement)* : prise en compte passé/présent/avenir. Trouver des relais et prendre en compte les particularités régionales.
- *Lorana Vincent (Vrac)* : comment infléchir les pratiques de la grande distribution, expérimenter d'autres formes d'achat ?
- *Philippe Galley (C5S)*: les changements se font aussi par la contrainte = réglementation, maladie, urgence écologique. Faire peur est aussi une solution, alors que l'alimentation a un rôle important sur le climat.
- *Arthur Grimompont (les Ateliers de l'abondance)* : capacité à être consom'acteur et assurer une certaine cohérence dans l'achat comme dans la consommation.
- *Fabien Chauffournier (Métropole de Lyon)* : conférence d'ici fin 2019 sur le lien entre consommation et climat. Nécessaire d'alimenter la connaissance par un apport scientifique.
- *Cyril Kretschmar (Oxalis)* : cuisiner avec, se former ensemble à une alimentation de qualité.

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

Chantier en présentiel

- ***Chantier n°2 : Comment accompagner le passage à l'autonomie alimentaire des étudiants ?***

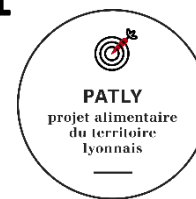
Chantiers ouverts à la contribution en ligne

- ***Chantier n°1 : Comment accompagner dans leurs pratiques alimentaires les personnes vulnérables bénéficiant de soins ?***
- ***Chantier n°3 : Comment contribuer à l'éducation des enfants aux nouveaux comportements alimentaires dans et hors l'école ?***
- ***Comment contribuer à l'amélioration de l'offre alimentaire de la restauration rapide ?***

Compte-rendu réunion - Groupe de Travail 1

Chantier 2

Comment accompagner le passage à l'autonomie alimentaire des étudiants ?



Réunion n°2 Date : 25/11/19 Lieu : Maison du Projet Carré de Soie Animation : Benjamin Chow Petit

Synthèse des apports des participants

Les initiatives évoquées au cours de la réunion

- Initiatives permettant une pratique alimentaire plus équilibrée
 - Développement de studios comportant des plaques de cuisson collectives (CROUS)
 - Distribution de paniers-repas sur les campus (AMAP, VRAC, Maison des Etudiants...)
 - Animations d'ateliers cuisine (CROUS, BelleBouffe...)
 - Organisation de Disco Soups (associations étudiantes ISARA, Sciences Po...)

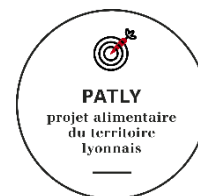
- Initiatives donnant aux étudiants une meilleure connaissance des enjeux alimentaires
 - Ateliers de sensibilisation en lien avec des pratiques étudiantes (ex : après le sport)
 - Permanences alimentaires avec un volontaire du service civique et une diététicienne > n'a pas très bien marché (CROUS)
 - Utilisation des réseaux sociaux (menus avec un budget de 10€ par semaine sur la chaîne YouTube Imen Channel, page Facebook Amap...)
 - Jeux : ex. Twister veggie

Les éléments à prendre en compte pour toucher efficacement les étudiants

- L'accès à un lieu équipé pour cuisiner, multi-services, animé, qui privilégie le « pair à pair », en grande proximité sur le campus pour éviter les repas pris en solo et faciliter « le faire »
- La dimension ludique, conviviale, sans logique de jugement des pratiques alimentaires
- Les approches « influenceurs » en s'appuyant sur les réseaux sociaux et en recourant à des coachs, ambassadeurs, chefs étoilés...

Compte-rendu réunion - Groupe de Travail 5

Comment optimiser le budget alimentaire de tous pour concilier qualité et prix ?



Feuille 1

Réunion n°1 Date :16/09/19 Lieu : TUBA.

Animation : Hervé Chayneaud-Dupuy

Réunion n°2 Date : 27/11/19 Lieu : Hôtel de la Métropole

Animation : Cyril Kretzschmar

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

- *Valentine Dalloz (développement durable dans le groupe Carrefour)* : volonté de partager son expérience et de prendre part à des initiatives. Cf. programme Act for food
- *Gaëlle Blino (chargée de mission à l'association VRAC)* : sa volonté est de faire part de l'expertise de l'association qui a de solides connaissances/compétences pour faire face à la précarité. VRAC a mis en place un système de double tarification en fonction du lieu de résidence des clients. Cela demande un soutien politique par des subventions de fonctionnement et non plus par des subventions de développement.
- *Nathalie Bobin (Intermarché)* : le bien manger est à la portée de tous mais comment le rendre véritablement accessible ? Une partie du problème semble venir du manque de connaissance minimum (ex : nom de certains fruits et légumes communs). Intéressant de développer les ateliers pédagogiques en accueillant des enfants dans les lieux de consommation.
- *Camille Crigny, (Légum'au logis)* : le constat du manque d'offres diversifiées dans les quartiers politique de la ville est évident. Un système de paniers de distribution de producteurs locaux via l'association *Croc'éthic* a été mis en place. Plusieurs tarifs sont proposés. Certains paniers sont à la portée de toutes les bourses. Mais même à ce prix-là, les publics les plus précaires ne sont pas réceptifs. Des réflexions sont en cours pour trouver d'autres moyens de toucher ces publics.
- *Aurélie Georges (Sens et savoir)* : Le bien manger est accessible à tous. Il faut changer les habitudes. Cela passe par de la pédagogie de masse.
- *Raphael Cochet, (Epicentre Lyon8)* : Épicentre propose également un système de double tarification. Cela semble plutôt bien fonctionner. La question est de savoir si les clients changent durablement leurs pratiques. Pour cela, une sensibilisation grand public semble nécessaire.
- *Cécile Fau, (ECS / GESRA)* : les épiceries sont des acteurs qui peuvent rendre possible à tous cet accès à l'alimentation. On n'aurait pas à jouer ce rôle si la grande distribution était réellement capable de le faire. Si le principal frein semble économique, il ne s'agit pas de minorer l'impact du manque de connaissances et de prise de conscience des publics précaires.
- *Anne-Laure Meriau (CDD)*. En tant qu'urbaniste, il est intéressant de prendre en compte les réalités des quartiers pour chercher à trouver une adéquation entre le niveau de vie des habitants d'un quartier et l'offre alimentaire locale.
- *Henri Jacot (CDD)* : la question de la précarité est centrale au conseil du développement. En tant qu'économiste : une réflexion sur la refonte d'un nouveau modèle économique autour d'un approvisionnement local de qualité est nécessaire.
- *Michel Boisson, (FILAP)* : à la suite d'une enquête sociologique et d'un diagnostic territorial financés par la Métropole de Lyon, une nouvelle modalité d'offre dans le quartier du Grand Mas à Vaulx-en-

Velin est en création. L'objectif est de créer une épicerie qui corresponde à la demande précise des riverains. Pour cela, il s'agit d'imaginer une offre à partir des pratiques d'achat. Le public ciblé n'est pas dans la grande précarité mais plutôt des familles ayant des difficultés à boucler leur budget. La question n'est pas que budgétaire, elle est aussi culturelle.

- *Pierre Bourdureau (Groupe Casino, chargé des relations avec le territoire)*. Expérience des PAT dans d'autres territoires à plusieurs échelles. Le problème de la présence trop irrégulière des commerces d'alimentation est réel. Il faut mieux travailler sur l'implantation des commerces de proximité en lien avec les collectivités.
- *Christine Bailly (chef de service social - Maison de la Métropole de Lyon)* : Une de nos missions est de rompre l'isolement des personnes fragilisées. Certains publics ne se font plus à manger. Il est important de créer des ateliers pour redonner aux différents publics cette connaissance.
- *Marie France Courcaud (UFC que choisir)* : beaucoup de publications sont parues quant à l'alimentation à travers la question de la santé. Il y a une explosion des cancers chez les jeunes dûe au fait qu'ils ne mangent pas d'aliments de qualité. Le levier pédagogique est très important mais c'est avant tout un problème de budget.
- *Philippe Galley (C5S)* : il faut être sur le terrain dans l'accompagnement des structures locales : maison de santé, MJC, associations... On maîtrise les budgets en étant rigoureux et en y mettant du sens.
- *Nadjete Guidoum (Equilibr'émoi)*. Vice-présidente de la ligue contre l'obésité. La prévention et la sensibilisation sont importantes mais il faut mettre en pratique. Volonté de changer par les actes, pas simplement par un changement de perception.
- *Loïc Fayet, (Lieux de liens)* : vocation à travailler sur la valeur de l'alimentation. La part du budget alimentaire en 50 ans est passé de 30% à 12% et il faudrait être à 20% au minimum. La part de celui du logement est beaucoup plus importante qu'auparavant. Optimiser le budget est nécessaire mais il faut réfléchir aussi à ce qui permettrait de l'augmenter !

2. Convergences principales

- *Valentine Dalloz (Carrefour)* : La grande distribution a clairement un rôle à jouer. Le pôle développement durable de Carrefour est à la recherche de moyens pour agir sur l'accès à une alimentation saine et durable pour tous. Réelle motivation et volonté du groupe Carrefour de s'ouvrir à d'autres pratiques.
- *Nathalie Bobin (Intermarché)* : il paraît inévitable de se poser la question des Schémas de Cohérence Territoriale (SCoT). S'il existe certains « déserts alimentaires » c'est que ces zones correspondent à des endroits où il est très difficile pour les entreprises de la grande distribution de s'implanter.
- *Cécile Fau (ECS / GESRA)* : l'impression de ne pas avancer assez vite est une sensation partagée par un certain nombre d'acteurs. Comment changer la façon dont les gens consomment, s'il est encore possible de trouver des « plats tout prêt » à 2 euros ? Les acteurs de l'ESS ne seront efficaces que lorsque le « moins bon - moins cher » ne sera plus disponible.
- *Henri Jacot (CDD)* : Important que tous les acteurs soient présents. La question du Budget doit être traitée à la fois pour tous en y impliquant la grande distribution et spécifiquement sur les quartiers Politiques de la Ville où des problèmes d'accessibilité sont pointés.
- *Michel Boisson (FILAP)* : la simultanéité des actions est essentielle : Oui à l'éducation des publics mais pas sans mise en pratique.

Compte-rendu réunion - Groupe de Travail 5

Comment optimiser le budget alimentaire de tous pour concilier qualité et prix ?

Feuille 2



- *Philippe Galley (C5S)* : conscientiser/ éduquer les plus vulnérables *via* des ateliers. Mais attention, la communication ne se fait pas toujours bien. La diversité de cultures des publics est à prendre en compte. Interrogation quant au rôle de la grande distribution et de l'agro-alimentaire en général et au sein d'un PATLY.
- *Pierre Bourdureau (Casino)*: la grande distribution pâtit d'une mauvaise réputation. Pour autant, elle s'adapte aux nouvelles attentes des consommateurs. La volonté des grands groupes d'être un acteur de terrain et de soutenir les prises de conscience des consommateurs-citoyens est réelle.
- *Laureline Bourit (chef de projet économie circulaire à la Métropole de Lyon)* : le souhait de pouvoir consacrer 20% de son budget à l'alimentation n'a pas la même signification en fonction des revenus. Sait-on quel montant est nécessaire pour bien manger ? A priori, il suffirait de moins de 5 euros par jour et par personnes... à condition de cuisiner.
- *Loïc Fayet (Lieux de liens)* : imaginer des parcours avec les grandes surfaces et des associations de consommateurs. Il y a en effet un écart énorme entre le déclaratif (la liste des courses) et les achats effectivement réalisés. Il paraît important de donner à voir aux consommateurs leurs pratiques réelles pour les faire évoluer.

3. Chantiers issus des échanges en sous-groupe

Il a semblé important, malgré les réserves de principe de certains participants, de ne pas distinguer d'un côté ce qui est engagé avec la grande distribution, de l'autre ce qui est mené envers les publics les plus fragiles. Deux approches complémentaires ont fait l'objet de deux sous-groupes :

- L'approche territoriale : quels services et quels acteurs réunit-on sur les territoires pour que les publics fragilisés trouvent une alimentation de qualité à un prix abordable ?
- L'approche parcours : quel accompagnement du parcours d'achat met-on en place pour que les consommateurs puissent faire les arbitrages pertinents à budget constant ?

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 rendre accessible à tous une alimentation de qualité à l'échelle des quartiers, notamment par une évolution du modèle économique et du système d'acteurs ?**
- **Chantier n°2 : Quel accompagnement du parcours d'achat met-on en place avec la distribution pour que les consommateurs puissent faire les arbitrages pertinents à budget constant ?**

Compte-rendu réunion - Groupe de Travail 6

Convivialité, alimentation durable et précarité

Feuille 1



Réunion n°1 Date : 13/09/19 Lieu : Centre social Bonnefoi Animation : Hervé Chayneaud-Dupuy

1. Introduction au groupe de travail

A la suite de la rencontre du 14 Juin, les 11 axes de la stratégie alimentaire (votée au printemps 2019), ont été repris en sept groupes de travail. La convivialité comme facteur de lutte contre la précarité en matière d'alimentation en est un. La question de la précarité alimentaire peut être prise de deux points de vue complémentaires :

- L'alimentation peut être un point d'entrée pour lutter contre la **précarité sociale**. Des publics isolés peuvent par l'alimentation et la convivialité sortir de leur condition précaire.
- La précarité alimentaire peut aussi correspondre à un déficit de **capital culturel** (cf les étudiants sont nombreux à ne pas savoir cuisiner).

Ainsi, que l'on considère que la précarité alimentaire soit directement imputable à une précarité sociale, ou à un déficit de connaissance des enjeux sanitaires liés à l'alimentation, l'objectif est de pouvoir fédérer autour de l'alimentation et de décroiser les publics.

Tour de table : Pédagogie, communication, interconnaissance, co-construction, force de proposition pour des projets alimentaires localisés, importance des MJC et des Centres Sociaux, convivialité par lien retrouvé entre paysans/consommateurs, expérimentation pendant le périscolaire, jardin sur les toits et jardin urbains vecteurs de lien social et de convivialité, prise en compte des quartiers politique de la ville.

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

- *Jean Paul Masson (CDD)* : Administrateur d'un centre social qui essaie de proposer des projet d'alimentation. Les initiatives ne dépassent pas le cadre du quartier. Il faudrait une mise en réseau/émulation et déploiement. Dans les axes prioritaires de la politique de la ville, l'alimentation devrait avoir plus de place.
- *Catherine Clancy, (CDD)* : 2 ans de travail sur les problématiques liées au PAT. Irigny fait partie de la Métropole et est en lien direct avec les paysans qui participent aux circuits court. En lien avec des réalités différentes que celles des autres acteurs du fait de la situation géographique d'Irigny. **Envie d'éclairer et d'apporter des éléments de compréhension issus d'une réalité de terrain complémentaire.**
- *Anne-Marie Comparini, (Présidente du CDD)* Le Conseil de développement de la Métropole pense avoir fait un pas supplémentaire dans la participation. Pour la deuxième fois, le CDD est présent dans des groupes de travail et ne rend pas seulement un avis. **Les MJC et les centres sociaux sont des acteurs essentiels. Ils sont des Facilitateurs. Ils pourraient être un moyen de récolter la parole afin de ne pas être dans des processus trop descendant (top-down).**
- *Boris Tavernier (VRAC)* : on pourrait lors du temps **périscolaire mettre en place des ateliers cuisines**. Vraie valeur ajoutée pour les enfants et les parents.
- *Benjamin Chow Petit, (la Myne/Oxalis)* : mettre en place **un budget métropolitain coopératif** ; la mutualisation logistique entre les petits et les gros acteurs avec un droit d'accès à des logistiques communes ; avoir accès à des surfaces foncières par quartier. Comme c'est le cas à Barcelone : <https://reporterre.net/Ni-capitalisme-ni-Etat-la-Cooperative-integrale-s-epanouit-a-Barcelone>

- *Camille Simonet, (CIDFF droit des femmes)*. La précarité alimentaire touche les femmes. C'est notamment dû à un déficit d'informations et de compréhension du lien entre alimentation et santé. **Travailler dans ce sens.**
- *Marie Huvenne (les Petites cantines)*. Association lyonnaise qui crée du lien au moment du repas. Prix libre : modèle économique viable quand la mixité est là. **Envie d'essaimer dans le reste de la métropole** mais difficile de s'implanter dans des quartiers politique de la Ville sans mixité.
- *Marie-Amandine Vermillion (Belle bouffe)* : pour lutter contre le gaspillage alimentaire la question de la convivialité est importante.
- *Jean-Louis Routhier (Centre social Bonnefoi)*. Organisation d'un festival sur la place Bahadourian qui remettait le prix du « plat familial ». Initiative locale qui voyait les uns cuisiner chez les autres leurs repas de famille. **Très positif, besoin de moyens (ingénierie) pour que cela se reproduise.**
- *Dominique Jacotet (Escale solidaire)* : Présent au « Street Food festival. » Ouvert aux migrants comme aux voisins. 30/40 couverts jours. **Besoin d'informations sur la qualité nutritionnelle.** Les « clients » des escales solidaires capitalisent-ils sur leur expérience ?
- *Claire Gabo-Chidaine (Le Bol)* : travail autour du développement de l'agriculture locale/bio/ accessibilité alimentaire. Souhaite rapprocher la production alimentaire des consommateurs. **Retrouver la convivialité entre paysans et consommateurs. Besoin de temps long.**
- *Juliette Toyi Massi, (commune de Saint-Fons)* : axée sur la question de l'alimentation dans les quartiers politique de la ville. **A la recherche de meilleures actions pour toucher plus de monde**
- *Stéphane Lévêque (GROOF jardin sur les toits)*. Le but est le lien social. Développer l'agriculture urbaine.
- *Paul-Yvan de Saint léger (l'Atelier Des Saisons)*: apprendre aux enfants à cuisiner. Enfant acteur de la consommation par la cuisine. Permettre aux enfants de cuisiner et de manger ce qu'ils cuisinent : des recettes simples de saison, avec la difficulté des règles qui ne permettent pas de consommer ce qu'on cuisine dans le cadre scolaire. **Officialiser une heure de cuisine par semaine dans les classes.**
- *Géraldine Walter (RDV au potager)* : créer et animer une convivialité autour des potagers collaboratifs. **Aimerait que ces jardins soient plus pérennes. Besoin d'un professionnel à temps plein. Proposer des ateliers jardinage. Des petits légumes à la place des fleurs pour aller vers la ville comestible**
- *Hélène Mabile (Épi c'est bon)* : utiliser les invendus de la semaine. **Essaimer le modèle de l'épicerie dans d'autres communes.** La question de la proximité/d'aller à la rencontre de l'autre est centrale. **Déployer et mutualiser**
- *Françoise Marichy, (la Légumerie)* : Projet d'agriculture urbaine. Cuisiner dans les cuisines participatives. **Besoin d'un diagnostic de territoire.** Nécessaire d'être "au milieu des gens". Un jardin dans chaque quartier avec une personne qui l'anime (« une pipelette » comme elle se définit).
- *Anne-Charlotte Brodier (Cité de la gastronomie)* : fin octobre création d'un lieu ressource, la Cité internationale de la gastronomie. Délégation de service public. **Pas de budget mais envie de créer des projets avec des acteurs.**
- *David Chevalier (CCO Villeurbanne)* : dans le cadre du projet L'autre Soie, la cuisine et l'alimentation jouent un rôle important.

Compte-rendu réunion - Groupe de Travail 6

Convivialité, alimentation durable et précarité

Feuille 2



- *Joachim Robert (VRAC)* : Travaille avec des structures du réseau Margueritte. Collégiens qui cuisinent à l'école. **Besoin que la cuisine soit enseignée comme les maths.**
- *Sylvie Minot (Le Passe-jardins)* : animatrice d'un jardin à Vénissieux. Jardin à vocation sociale et pédagogique. **Dans chaque commune, il faut qu'il y ait un jardin nourricier permanent.** Dans ce temps long ces jardins s'animent. Vocation pédagogique de fait : il n'y a qu'à le regarder. Impact sur la cuisine. **Besoin d'un animateur et d'un facilitateur de lien.**

3. Convergences principales

- *Benjamin Chow-Petit (La Myne/OXALIS)* : rappelle le principe de « conciergerie » et la mise à disposition de la plateforme www.paltly.org Cela doit répondre au besoin des acteurs d'être en contact entre eux et avec les initiatives de terrain.
- *Jean-Paul Masson (CDD)* : les jardins c'est bien mais le problème vient en amont du manque d'envie de manger et de cuisiner des légumes par exemple. Les réseaux MJC/Centres Sociaux devraient avoir dans leurs agréments des axes de développement et de sensibilisation à la cuisine/alimentation.
- *Catherine Clancy (CDD)* : comment fait-on pour mobiliser les producteurs ?
- *Anne-Marie Comparini (CDD)* : dans les EHPAD 40% du public est dénutri. Mettre l'alimentation des personnes âgées en lien avec ces questions de convivialité. La convivialité peut être un levier pour redonner envie de manger aux plus âgés. Se préoccuper de leur qualité de vie est un enjeu de civilisation
- *Claire Gabo-Chidaine (Le Bol)* : la stratégie alimentaire ne changera pas grand-chose. il y a déjà beaucoup d'acteurs de l'ESS qui se mobilisent et que le Bol fédère par exemple. La Métropole doit pouvoir aider cette mise en relation et l'élargir notamment aux grands acteurs de l'agroalimentaire.
- *Juliette Toyi-Massis (Mairie Saint Fons)* : volonté de mettre en place un restaurant géré par des habitants. Intérêt pour l'expérience des Petites cantines.
- *Paul-Yvan de Saint-Léger (Atelier des Saisons)* : constat du manque de temps consacré à l'alimentation chez les enfants. Dans certaines écoles, le temps de préparation des repas est effectué par les enfants. Créer des liens avec la restauration collective pourrait être utile.
- *Hélène Mabile (Epi c'est bon)* : projet de permaculture/maraîchage/épicerie solidaire dans le 8ème quartier Marius Berliet ; accord avec les médiathèques et bibliothèques qui proposent des supports. La mise en lien d'acteurs peut (doit ?) se faire avec des acteurs de la culture et de l'information.
- *Françoise Marichy (La Légumerie)* : se trouve face au manque de financements. A l'ESPE, l'école des instituteurs, des efforts devraient être engagés pour que les enseignants soient formés au jardinage autant que les math et le reste. Les hautes instances doivent pousser. Besoin de temps : dans le 8ème, avec l'Agence Régionale de Santé, des écoles ont travaillé sur santé/alimentaire, mais les projets sont trop courts (3 ans).
- *Anne-Charlotte Brodier (Cité de la gastronomie)* : beaucoup de propositions descendantes, il en faut des ascendantes. Il existe des épiceries qui mettent en place des pratiques de co-développement.

Modèle dont-on peut s'inspirer. Pour les naturopathes, l'alimentation est centrale. On ne force pas les gens à bien manger s'ils ne veulent pas. Un outil de suivi à base d'objectifs peut être mise en place.

- *David Chevalier (CCO)* : il faut arriver à faire des processus ascendants. Partons des savoir-faire et des cultures de chacun. Se servir des pratiques alimentaires de chacun pour construire sans préjugé.
- *Sylvie Minot (Le Pass Jardins)* : le jardin sur un territoire + un compost + un poulailler. Besoin de se mettre en relation avec les responsables du foncier de la Métropole. Alerte sur le désengagement financier du Conseil Régional.

En synthèse

- Besoin de s'inscrire dans un temps long
- Besoin de partir des réalités de terrain dont les MJC et les Centres Sociaux pourraient être les porte-paroles.
- La présence des jardins potagers en ville permet de reconnecter les citoyens/riverains/consommateurs avec des savoir-faire oubliés.
- Travailler de concert avec les institutions pédagogiques.

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

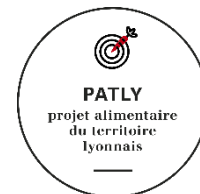
Chantiers en présentiel

- ***Chantier n°1 : Comment permettre aux personnes âgées isolées de sortir de la dénutrition grâce à des approches de l'alimentation qui misent sur la convivialité ?***
- ***Chantier n°2 : Pourquoi et comment faire des jardins dans chaque commune un point d'entrée pour découvrir les pratiques conviviales de l'alimentation ?***
- ***Chantier n°3 : Comment faciliter le « bien manger » en misant sur les pratiques et les ressources culturelles des personnes (développement du « pouvoir d'agir alimentaire ») ?***

Compte-rendu de réunion

Groupe de Travail 6 - Chantier 1

Comment permettre aux personnes âgées isolées de sortir de la dénutrition, grâce à des approches de l'alimentation qui misent sur la convivialité ?



Réunion n°2 Date : 28/11/19 Lieu : Maison de l'environnement Animation : Cyril Kretzschmar

Synthèse des apports des participants

1/ Portrait des personnes âgées isolées, de leurs comportements et de leurs besoins alimentaires

- Personne très âgée avec problèmes de santé ou en déficit physique
 - ayant perdu l'envie de manger
 - ayant perdu le sens du goût
 - ayant des difficultés à faire ses courses et/ou son jardin, préparer un repas, etc.
 - **besoin : stimuler l'appétit** (activités partagées, pas nécessairement alimentaires)
 - **besoin : accompagnement à « faire »** (cultiver et ramasser ses légumes, faire ses courses, préparer son repas, prendre son repas avec quelqu'un.e.s, etc.)
- Personne âgées dynamiques, récemment retraitées, qui se retrouvent / ne se retrouvent pas dans des espaces collectifs
 - continuant à s'alimenter « comme avant » dans la vie active (quantité, structure des repas, type d'alimentation, gastronomie, etc.)
 - rôle social (se retrouver en famille, entre amis, etc.) et culturel de l'alimentation
 - plus de temps pour faire (préparer, manger avec d'autres, etc.)
 - **besoin : de formation/information sur les enjeux de santé autour de l'alimentation** des personnes âgées (quoi manger pour rester en bonne santé, besoins alimentaires en vieillissant « pas moindres mais différents »)
 - **besoin : accompagner à adapter son alimentation** (structure des repas, qualité des produits, quantité et type d'apports alimentaires à associer, façon de préparer, etc.)

2/ Composantes de la convivialité pour les personnes âgées isolées

- Le partage et l'échange
- Des valeurs communes : être en phase, plaisir partagé, évidence dans la relation
- La bienveillance, l'écoute et l'attention (à leurs histoires de vie, leurs comportements, etc.)
- La considération et le respect des besoins, de l'intimité, des possibilités, des envies
- Le cadre agréable, festif, ludique
 - **Ce qui crée la convivialité, c'est l'attention et le partage, tout comme le cadre**
 - **Alimentation = prétexte à l'échange, à l'envie d'être ensemble, à la convivialité**

3/ Complément d'inventaire des offres d'accompagnement des personnes âgées isolées vers une alimentation de qualité et conviviale

- Mettre en place un **environnement plus qualitatif pour le temps des repas et de leur préparation** en institution ou à domicile
 - Logement partagé intergénérationnel : personnes âgées accueillant un jeune moyennant petit loyer + présence/soutien ponctuel convenu (à discuter) ou mise en relation de ménages dans des logements proches (avec médiation associative ou directement par les bailleurs sociaux)
 - Habitat inclusif : développement d'une offre alternative à la vie à domicile et à la vie en établissement (Coloc Alzheimer, Petits frères de pauvres, ...) favorisant les petits collectifs * ou logements individuels avec des locaux partagés et/ou un coordinateur de vie sociale (exemple : résidences seniors Vill'Âge de Lyon Métropole Habitat) et/ou gardien formés au vieillissement (exemple : résidences seniors de Villogia OptiDOM)

- Démultiplier des actions visant à **sortir les personnes âgées de l'isolement** et à les rendre plus active de leur propre alimentation
 - Restaurants des résidences-autonomies ouverts à toutes les personnes âgées du quartier (CCAS de Lyon, Bron)
 - Cantines de collèges qui accueillent des personnes âgées, appelées les « redoublants », pour le repas de midi (Isère ?)
 - Local ouvert à tou.te.s, notamment les « senioritas » & « senioritos », lors des repas, goûters, jeux, etc., avec cependant une difficulté d'accès aux personnes à mobilité réduite du fait de son emplacement, d'où une initiative pour aller chez eux avec des enfants (Ka'fête Ô mômes) <https://www.kafeteomomes.fr/>
 - Restauration mixte intergénérationnelle
 - Expériences de l'association Carl qui permet aux élèves des auto-écoles de conduire les personnes âgées <https://assisescovoiturage.com/Intervenants/cyprien-bardonnet>

- Fluidifier les **interactions entre intervenants** autour du bien manger (proches, personnels de santé, services d'aide à domicile, services de portage de repas),

- Développer des **actions de santé publique** en faveur de la nutrition des personnes âgées
 - Kit « pour bien vieillir » des caisses de retraites (CARSAT, RSI, etc.) <http://www.pourbienvieillir.fr/> et <http://atoutsprevention-ra.fr/> (dont les ateliers nutrition)
 - outils pour améliorer l'alimentation (groupe projet « bien vivre chez soi » Grand Lyon Métropole) : application de repérage des risques de dénutrition, jeux de plateau sur l'alimentation, panneau de partage/transmission des connaissances (le « Food Troc »)

** il existe une étude réalisée en 2014 pour le Ministère des affaires sociales et de la santé sur ces modes d'habitat alternatif entre domicile et établissement en France, qui a été suivie de nombreux articles, colloques et travaux de synthèse.*

Compte-rendu réunion - Groupe de Travail 2

Comment les métiers de bouche peuvent intégrer les questions d'alimentation durable ?



Feuille 1

Réunion n°1 Date :19/09/19 Lieu : Maison de l'adoption Animation : Camille Tedesco
Réunion n°2 Date : 18/11/19 Lieu : Hévéa Animation : Camille Tedesco
(réunion n°2 commune aux GT2 et GT3 relatif à la restauration collective)

1. Introduction au groupe de travail

La stratégie alimentaire votée en juin dernier se donne 11 objectifs stratégiques. Ce sont les objectifs 6 (Favoriser l'ancrage et la coopération des acteurs de la production-transformation-distribution-restauration) et 10 (réduire les gaspillages alimentaires) qui ont fait émerger le groupe de travail sur l'alimentation durable dans les métiers de bouche et la restauration commerciale. Un certain nombre de constats le motive :

- Plus de 40% des habitants de la métropole déjeunent hors de leur domicile en semaine
- Les grands lyonnais dépensent 43% de leur budget alimentaire dans la restauration, c'est un secteur avec un effet de levier important
- Le secteur de la restauration importe 95% de ses produits agricoles sur le Lyonnais (50 km autour de Lyon)
- La filière agricole peut couvrir 93% de la consommation alimentaire territoriale lyonnaise (même si cela varie en fonction des filières)

En parallèle les habitants font de plus en plus attention à leur consommation et consomment de plus en plus local et bio, que ce soit en consommation personnelle, mais aussi lorsqu'ils mangent à l'extérieur. Le phénomène d'alimentation hors-domicile s'amplifie. Il émerge donc un enjeu de traiter l'alimentation durable dans ce secteur au travers des pratiques des artisans et restaurateurs.

On ne part pas de rien, de nombreuses initiatives existent sur le territoire, sur des thématiques variées :

- Approvisionnement en produits de qualité, de saisons et locaux (idée du champ à l'assiette)
- Logistique du dernier kilomètre
- Techniques culinaires, nutrition, choix des recettes et informations
- Gestion des déchets et réduction du gaspillage alimentaire
- Information des consommateurs
- Protéines végétales
- Emballages

Des pratiques encore peu connues ou à petite échelle. Un enjeu est donc de mieux les faire connaître, les déployer, les essayer voire d'en inventer d'autres.

Apports de données supplémentaires des participants :

Cédric Fouilland (Upsilo) 10 000 à 20 000 tonnes par an de biodéchets sur le territoire de la métropole qui sont mélangés avec les Déchets Ménagers et Assimilés et donc collectés par la Métropole. La plupart des petits et moyens producteurs ne gèrent pas leurs biodéchets de manière différenciée.

Gilles Vivancos (CDD et CMA) Il y a une nécessité de rapporter le coût du traitement des biodéchets et de la réduction du gaspillage alimentaire au prix par couverts, demande également d'avoir des précisions sur les chiffres (40% des grands lyonnais consomment à l'extérieur en semaine et le midi, mais dans quelles filières ?)

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

- *Gilles Vivancos (CDD et CMA)* : Dans les métiers de bouche, les professionnels achètent et transforment, et sont donc en lien direct à la fois avec le fournisseur et le client. À contrario, les

franchises/grandes surfaces passent par des intermédiaires. Les gérants de la Société Victor et Compagnie (boulangerie dans le 4ème, Écully et Caluire) se sont aperçus que pour avoir un pain de qualité, il fallait des matières premières de qualité. Ils ont donc mené une réflexion sur leur propre farine et se sont ainsi associés avec le collectif les Robins des Champs pour être maître de leur matière première et en lien direct avec le producteur. Ils travaillent avec eux sur la recherche de la qualité de la farine.

⇒ Enjeu : mieux valoriser ce genre de démarche, retour d'expérience positif qui n'est plus de l'ordre de l'expérimentation.

- *Elodie Rolland (ARDAB)* : Depuis quelques années l'ARDAB accompagne les restaurateurs pour s'approvisionner en bio et en local. Création d'un réseau avec d'autres structures (Cluster bio, Grenade, Récup&Gamelles). Conférence le 4 novembre (en partenariat avec la CMA) sur l'approvisionnement, les dynamiques de coopération en restauration, le diagnostic consommateur.

⇒ Enjeu de cette conférence : accompagner plus de professionnels (aujourd'hui seulement une dizaine de restaurateurs sont accompagnés par l'ARDAB) et à une échelle plus importante.

- *Cédric Fouilland (Upsilo)* : Une action en cours de montage est la création d'une offre de prestations (pour les restaurateurs, producteurs, transformateurs, etc.) sur l'accompagnement à la gestion des déchets, la réduction des gaspillages alimentaires, etc., qui ne fait pas partie de leur métier initialement. Cette action peut alimenter le schéma local de gestion des déchets, abordera la question des déplacements pour structurer les filières ou encore le retour à la terre des biodéchets. Les professionnels peuvent ensuite communiquer positivement sur leurs actions de réduction auprès des clients.

⇒ Enjeu : L'accès aux données est nécessaire pour avancer dans cette action et estimer le potentiel. Important également de communiquer avec la Métropole.

- *Maxime Sebbane (Institut Paul Bocuse)* : Beaucoup d'actions sont éparpillées sur le territoire. Une action peut s'appuyer sur le recensement et la caractérisation/analyse critique des actions en faveur du développement durable dans la restauration pour essayer d'évaluer les impacts sur le territoire. Par exemple, la création d'une charte du développement durable de la restauration peut amener une visibilité auprès du grand public, qui peut se traduire par la création d'un label. Il permettrait de motiver la mise en place d'actions difficilement valorisables du point de vue marketing, mais qui prises toutes ensemble ont un impact positif significatif.

- *Marco Della Corte (GRENADE)* : GRENADE est une société coopérative ouvrière (salariés propriétaires) dont le but est de former des salariés qui vont créer des entreprises dans le secteur de la restauration. Elle fait de la formation sur comment travailler en bio et local, de l'approvisionnement à la gestion des produits disponibles en passant par la cuisine des produits. Grande implication de Grenade dans l'URSCOP : 50% des créations des Sociétés COopératives et Participatives (SCOP) sont dans l'alimentation durable (déterminées par l'objet social). Il existe une connexion entre le statut coopératif et l'alimentation durable. Il y a beaucoup de création en SCOP, mais aussi beaucoup d'échecs du fait de la complexité du secteur alimentaire et de la restauration. En revanche, le fait que le salarié soit aussi propriétaire de son entreprise facilite la prise de décisions et in fine le changement de pratiques. Volonté de lancer un appel à projet pour tout type de projet lié à l'alimentation durable pour s'interroger sur l'intérêt du statut coopératif. Nécessité de faire réseau autour de cet réflexion (ARDAB, CMA).

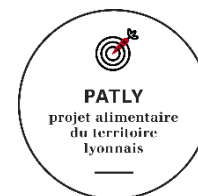
⇒ Enjeu : Surmonter les difficultés rencontrées par les acteurs qui font vraiment du bio et du local mais qui sont confrontés à des réalités terrain (rupture de stocks car décalage entre offre et demande, manque de moyens en logistique, RH, stockage, défaut de qualité visuelle, etc.).

- *Clémentine Troccon (CMA)* : la Chambre de Métiers accompagne des porteurs de projet, notamment sur la mobilité et l'aspect logistique pour l'approvisionnement. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat n'accompagne dans l'alimentaire que les artisans des métiers de bouche, la CCI accompagne

Compte-rendu réunion - Groupe de Travail 2

Comment les métiers de bouche peuvent intégrer les questions d'alimentation durable ?

Feuille 2



de son côté les restaurateurs. Il est important de mettre en valeur les savoir-faire de ces métiers. Les métiers de bouche préservent par ailleurs l'emploi sur le territoire. Il faut développer une meilleure connaissance des acteurs et des initiatives pour pouvoir communiquer sur l'amont et l'aval. Elle met également en avant les problématiques de locaux pour les artisans, notamment à l'installation.

- *Philippe Galley (C5S)* : il faut continuer d'accompagner les restaurateurs sur leur carte et l'aspect santé et nutrition ; comment notamment diminuer la part carnée au profit du végétal ? Comment améliorer le lien producteur/consommateur ?
- *Lucie Déhan (Académie Lucide & Les Savoureux Compagnon)* : pourquoi ne pas créer un centre de formation en révisant et réinterrogeant les pratiques ? Entre autres, il n'existe pas de formations sur le développement durable dans la restauration, d'ailleurs les formations développement durable ne sont pas prises en compte par les organismes qui financent ces formations. Des Centres de Formation des Apprentis (CFA) se créent néanmoins via des groupements d'entreprises sur beaucoup de ces thématiques. La question de l'alimentation végétale émerge aussi dans les formations en restauration collective.
- *Anne Marie Comparini (Conseil de Développement)* : la filière approvisionnement est indispensable, avec toute la chaîne de valeur et toutes les parties prenantes. Beaucoup de petites initiatives existent mais il faut maintenant changer d'échelle.

3. Convergences principales

La prise de parole des participants a permis de conforter deux grands constats :

- D'une part, il existe des **initiatives inspirantes** sur le territoire. Ce sont des artisans qui ont développé des réflexions poussées vis-à-vis de la qualité de leur produit et ont donc développé un certain savoir-faire pour atteindre cette qualité recherchée. Ont été citées les **boulangeries Victor Et Compagnie** (Caluire, Croix Rousse et Ecully) qui utilisent les farines des Robins des champs pour pouvoir maîtriser sa matière première en mettant en œuvre un processus « R&D » de la farine avec les producteurs. Cette expérience montre que l'engagement des artisans et restaurateurs est fertile pour aller au bout des envies d'agir sur l'alimentation durable. C'est donc cette volonté d'engagement qu'il faut déployer au même titre que les solutions pour changer les pratiques. Un lien a été fait avec le statut coopératif des artisans et restaurateurs, davantage engagés sur ces questions. Plus de 50% des membres de **l'URSCOP** ont un objet social qui concerne l'alimentation durable. Ceci s'explique par la plus grande facilité avec laquelle les salariés sensibilisés à ces questions dans les SCOP peuvent faire évoluer leurs pratiques, en lien avec leur engagement dans la coopérative. Dans les entreprises classiques en revanche, les salariés n'ont pas toujours autant de marge de manœuvre lorsque leur responsable hiérarchique n'est lui-même pas sensibilisé ou engagé.
- D'autre part, l'enjeu est de **s'outiller pour massifier ces initiatives**. Massifier ces initiatives demande à la fois de susciter les envies d'agir chez les acteurs des métiers de bouche et de la restauration, et en même temps de leur donner les outils qui leur permettent d'agir. Cela demande de **l'accompagnement** par des acteurs tels que les **chambres consulaires** (pour les artisans) ou **l'ARDAB** (pour l'approvisionnement en bio d'une dizaine de restaurateurs) mais aussi par des acteurs

individuels qui ont du savoir-faire à transmettre. A ce titre, trois membres des **Savoureux compagnons** étaient présents pour parler de ce type d'accompagnement : Lucie Dehan, Philippe Galley, Cédric Fouilland. Ils travaillent en lien étroit avec les restaurateurs sur les thématiques de la nutrition, des protéines végétales ou encore de la gestion des biodéchets.

Au-delà de l'accompagnement, il faut pouvoir informer de ces démarches et mettre en lien les acteurs. A ce titre, la notion de **réseau** a été soulignée à la fois par l'**ARDAB** et le **collectif GRENADE**. Les réseaux autour de l'alimentation s'animent en partie par des temps forts comme « **les rendez-vous de la cuisine écoresponsables** », uniquement dédiés aux professionnels, mettant en avant les dynamiques de coopération et d'approvisionnement local en restauration. Une problématique demeure maintenant : comment **mobiliser les professionnels** sur ce type d'événement ? Pour cela, l'effet réseau est indispensable.

Trois types d'outils ont été proposés pendant cette séance de travail : les outils types charte ou label, la formation et les prestations auprès des professionnels. Ces outils peuvent être mobilisés autour de trois thématiques qui semblent majeures :

1. L'alimentation durable (nutrition, produits)
2. L'approvisionnement de proximité
3. La gestion des biodéchets

En particulier, les propositions imaginées concernent :

1. une **charte de la restauration durable**, proposée par l'**institut Paul Bocuse**. Au vu des nombreuses actions existantes sur le territoire il s'agirait de recenser les actions en faveur du Développement Durable dans la restauration pour essayer d'évaluer les impacts sur le territoire. Une charte fédératrice permettrait d'amener une visibilité auprès du grand public et de mobiliser à la mise en place d'actions difficilement valorisables sinon du point de vue marketing pour le professionnel.
2. un **centre de formation** révisant et réinterrogeant les pratiques des professionnels dans les lieux de restauration collective et commerciale, proposée par **Lucie Dehan**. Les CFA peuvent être des leviers. Il semblerait aujourd'hui que les formations sur le développement durable ne soient pas prises en compte par les organismes financeurs de ces formations.
3. Des **prestations** (de restaurateurs, producteurs, transformateurs, etc.) sur la gestion des déchets et la réduction des gaspillages alimentaire, réfléchies à l'intérieur d'un **schéma local de gestion des déchets** pour structurer les filières, proposées par **Cédric Fouilland**

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

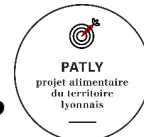
- **Chantier n°1** *Comment mieux relier l'offre des agriculteurs en produits bio/locaux et la demande en restauration collective et les métiers de bouche ? >>> chantier commun au GT2 et au GT3*
- **Chantier n°2** *Comment favoriser l'installation et l'amélioration des locaux pour les artisans et restaurateurs s'engageant dans l'alimentation durable ?*

Chantiers ouverts à la contribution en ligne

- *Comment travailler une charte de la restauration durable pour valoriser la diversité des acteurs qui s'engagent ?*
- *Comment arriver à structurer un système de la réduction/gestion des déchets dans le milieu de la restauration qui outille les professionnels ?*

Compte-rendu réunion - Groupe de Travail 3

Comment re-territorialiser et améliorer la qualité en restauration collective ?



Feuille 1

Réunion n°1 : Date 26/09/19 Lieu : Maison de l'adoption Animation : Hervé Chaygneaud-Dupuy
Réunion n°2 : Date 18/11/19 Lieu : Hévéa Animation : Hervé Chaygneaud-Dupuy
(réunion n°2 commune aux GT2 et GT3, GT2 relatif aux métiers de bouche)

1. Introduction au groupe de travail

La stratégie alimentaire de la Métropole a été votée en juin. Elle définit 11 objectifs. On entre désormais dans une phase opérationnelle. A la suite de la rencontre du 14 Juin, sept groupes de travail ont émergé qui permettent une première mobilisation des acteurs autour des objectifs définis. Le groupe sur la restauration collective fait partie de ces 7 GT.

Tour de table : Rapprochement entre les communes, besoins d'intermédiaires, collaboration entre acteurs de l'alimentation, plateformes entre le producteur et le consommateur, sensibilisation et formation élus, convives, producteurs.

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

NB : compte tenu de l'interaction très forte entre les personnes présentes dans ce groupe de travail et de leur engagement direct dans le débat et la recherche de solutions concrètes, un seul tour de parole a eu lieu. Le compte-rendu ci-dessous en donne seulement un aperçu.

Emmanuelle Guegneau (service relation territoire et usagers de la Métropole de Lyon) : La restauration collective est un des nombreux sujets abordés lors du Club du développement durable organisé en septembre. Un des objectifs est de permettre aux communes de travailler ensemble

Loïc Fayet (Lieux de liens) : son objectif est de travailler sur les lieux de collaborations alimentaires. Un des axes de travail est le changement des pratiques.

Laure Perrin-Vidoz (Yookaby) : l'objectif de la chaire de recherche est de participer au développement des territoires. Expérimentation sur la question du « dernier kilomètre ». La métropole semble le terrain adéquat pour mettre en place des initiatives quant à ce dernier kilomètre coûteux et polluant. Par ailleurs le constat est qu'il manque une culture commune pour que tous les acteurs arrivent à travailler ensemble.

Philippe Galley (C5S) : Il est nécessaire de former les différents publics aux valeurs humanistes. Il est important de décloisonner et de fusionner les actions. Les actions pour changer existent déjà sans que les choses bougent pour autant. Peut-être faut-il être plus subversif.

Louise Tissot (Communauté de communes de l'Ouest Rhodanien) : il y a un besoin fort de pérenniser une vraie dynamique agricole. L'envie de ce groupement de communes est de créer un circuit d'approvisionnement. La sensibilisation des convives, des chefs et des élus demeure centrale. Ce circuit d'approvisionnement doit puiser sa légitimité dans un engouement populaire. Si les consommateurs ne témoignent pas d'une compréhension de la nécessité de la mise en place d'un projet de ce type alors il est plus difficile à faire exister.

Emmanuelle Bonnet (Chambre d'Agriculture du Rhône) : veille à l'application de la loi EGALIM à propos de l'approvisionnement sur trois collèges. Il y a un besoin de sensibilisation auprès des agriculteurs installés, dont certains ne veulent pas travailler avec la restauration collective. C'est un client particulier qui implique une grande quantité de production. La mauvaise image dont souffre la restauration collective n'incite pas les producteurs à travailler avec elle.

Anne Baume (CROUS de Lyon) : 15 restaurants et 28 cafétérias : 18 000 repas par jour. En 2022 la cuisine centrale sera transformée en atelier culinaire/légumerie. Il faut mener une stratégie claire pour faire prendre conscience aux étudiants de la question de la qualité de l'alimentation.

Lisa Briel (responsable cadre de vie à la Ville de Feyzin) : modifier les équipements et l'organisation d'une cuisine collective est une tâche lourde. Les élus et les services ont besoin de formation pour assumer au mieux cette responsabilité. Les petites communes de 10 000 habitants en périphérie de Lyon ont besoin de soutien de la part de la Métropole de Lyon.

Nathalie Almeida (Responsable enfance Ville de Feyzin) : une commission restauration a été mise en place, elle a pour objectif de regrouper les actions et les réflexions autour des sujets de la restauration collective.

Géraldine Tindy (Elior) : le besoin de proximité ne fait pas disparaître le besoin d'intermédiaires mais le besoin de plus de clarté se fait ressentir. Via Terroir propose un service qui permet cela. Ce service n'est pas toujours connu des acteurs de la restauration collective de la région.

Gilles Darde (Elior) : le PATLY doit pouvoir aider à mettre en œuvre des projets pour les collectivités. Besoin d'une plateforme pour faire le lien entre le producteur et le consommateur.

Marie-Françoise Carlin (Service restaurant scolaire à la Ville de St Genis-les-Ollières) : difficulté pour la cuisine centrale d'arriver à être à la hauteur des ambitions fixées. Il est compliqué de faire une cuisine durable.

Ronan de Dieuleveult (Mille et un Repas). La lutte contre le gaspillage est centrale. On a mis en place une démarche zéro gaspi. Les économies réalisées ont permis de réinvestir dans des aliments de qualité. Le problème de *sourcing* pour trouver des producteurs persiste.

Yannick Gougne (Service éducation de la Ville de Grigny) : le site de production des repas est en cours de réhabilitation. Besoin de mutualiser les compétences des acteurs

Julia Girard (Bio A Pro) : travail de formation auprès des enfants notamment quant à la découverte des fruits et légumes.

Aline Ruivet (Saint-Etienne Métropole) : des actions de ce type sont menées sur le territoire de Saint-Etienne. Serait-il possible de travailler de concert sur les territoires situés entre les deux métropoles ?

Charles Rondot (Via Terroirs) : Via Terroirs propose un moyen de mise en lien entre demande et offre. Il suffit d'entrer son adresse pour connaître les agriculteurs aux alentours. L'idée est effectivement de proposer de la nourriture locale.

Compte-rendu réunion - Groupe de Travail 3

Comment re-territorialiser et améliorer la qualité en restauration collective ?

Feuille 2

3. Convergences principales

La livraison directe de la restauration collective par des producteurs locaux est intéressante pour accompagner des évolutions de pratiques, particulièrement pour les petites installations. En revanche dans la plupart des cas et hors expérimentations, le besoin d'intermédiation reste réel tant pour les producteurs que pour les responsables des cuisines collectives. La facilitation de la mise en relation par des plateformes est un plus reconnue. Pour autant les facteurs à prendre en compte sont nombreux et pas toujours faciles à ajuster entre offre et demande : quantités disponibles chez le producteur parfois trop faibles, prise en compte de la saisonnalité.

Les néo-ruraux qui s'installent en agriculture n'ont pas toujours connaissance du débouché possible de la restauration collective (mauvaise image ?) et n'ont pas la taille suffisante s'ils ne se regroupent pas.

La question de la sensibilisation de tous les acteurs de la restauration aux enjeux du changement des pratiques alimentaires – élus qui décident, personnels de cantine auprès des élèves – est essentielle pour rendre possibles des choix en matière d'alimentation durable.

Le besoin d'une mutualisation au service des cuisines centrales s'est fait également ressentir. Une mutualisation de natures géographique, technique, logistique est identifiée comme un moyen de rendre cohérent et plus efficace les différentes actions menées par les collectivités. La question des groupements d'achat et de leur vocation a été soulevée.

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 mieux relier l'offre des agriculteurs en produits bio/locaux et la demande en restauration collective et les métiers de bouche ? >>> chantier commun au GT2 et au GT3**
- Chantier n°2 **Comment renforcer la mutualisation entre acteurs de la restauration collective en matière d'équipements comme en matière d'échange de pratiques ?**

Chantier ouvert à la contribution en ligne

Quelle sensibilisation élus/personnels/convives/parents sur les pratiques alimentaires durables ?

Compte-rendu réunion - Groupe de Travail 4

Comment favoriser une transformation locale innovante et de qualité ?



Feuille 1

Réunion n°1 Date : 11/10/19 Lieu : CENS Pierre Bénite
Réunion n°2 Date : 19/12/19

Animation : Hervé Chaygneaud-Dupuy
Animation : Hervé Chaygneaud-Dupuy

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. 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.

Aurélie 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 steak 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 (houmous).

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.

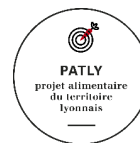
Emmanuelle Colonna Vincent DANONE : production en proximité des usines. Deux usines à Villefranche sur Saône et St Julien, le site Badoit à Saint Galmier.

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

Compte-rendu réunion - Groupe de Travail 4

Comment favoriser une transformation locale innovante et de qualité ?

Feuille 2



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 Appart'Et : travail avec industriels et consommateurs sur le goût. Projet de lieu sur le lien goût/qualité.

Quid du travail sur la production agricole ?

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 quelle 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.

2. Convergences principales

- **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
 - o 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.
 - o Quel impact sur le coût et le prix final, quel volume accessible ?
 - o 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, Aurélié 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 Bocusse.
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
 - o 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 ?
 - o Créer un lieu intégrant les infos manquantes, permettant veille et mise en relation.
- **Conservation longue durée des produits bruts non transformés** (fruits et légumes). Non traité en réunion.

3. 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

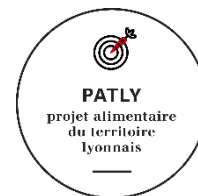
Chantiers en présentiel

- ***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 ?***

Compte-rendu réunion - Groupe de Travail 7

Comment rendre attractifs les métiers en tension de l'alimentation ?

Feuille 1



Réunion n°1 Date : 23/09/19 Lieu : Hôtel de la Métropole Animation : Hervé Chayneaud-Dupuy
Réunion n°2 Date : 02/12/19 Lieu : Hôtel de la Métropole Animation : Cyril Kretzschmar

1. Introduction au groupe de travail

- Attractivité et renouvellement nécessaire de ces métiers, en train de se transformer, qui ont besoin de recruter dans d'autres univers que leur vivier traditionnel.
- Des jeunes qui ne connaissent pas ces métiers et n'ont pas les moyens de s'y connecter, de les découvrir.
- Comment associe-t-on ceux qui veulent transmettre pour qu'ils puissent contribuer à de la formation ? Réinventer des formations, s'appuyer sur les ressources existantes ?
- Comment repère-t-on les envies de se former à ces métiers, pour construire des parcours différents ? Comment, avec qui ? Quelle est la place des institutionnels, des autres acteurs ?
- Comment construire un dispositif sur cette vaste filière, de l'agriculteur au cuisinier ? Comment créer des liens d'un bout à l'autre de la chaîne ?

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

Philippe Galley (C5S) : pour recruter hors milieu agricole, changer notre façon de parler des métiers, en utilisant des façons ludiques et décalées (par exemple dans un club de foot « ton métier c'est ton but »). Intérêt pour la notion d'entreprise apprenante, pour laquelle il existe beaucoup de littérature mais pas beaucoup d'exemples. Enjeu : continuer à avoir de la production agricole dans l'ex-département du Rhône, pour ne pas avoir de pénurie dans l'alimentation de proximité.

Valentin Luiggi (Les Savoureux Compagnons) : travailler l'attractivité en redonnant du sens et de la conscience sur les enjeux environnementaux, en partant de la formation. Permet de proposer d'autres cadres de formation, notamment de découvrir les pratiques de l'autre bout de la chaîne, et de créer de la transversalité. Mettre du plaisir dans la formation et dans le métier, car ce sont des métiers où il y a beaucoup de travail et de fatigue. Besoin de créer des espaces de convivialité, d'en trouver d'autres, pour y croiser compétences, savoirs et savoir-faire. Être accompagné par les institutions pour développer mais aussi par des scientifiques pour éduquer et sensibiliser sur les enjeux, les causes et effets des changements climatiques (par exemple quelle variété planter pour s'adapter à demain...).

Françoise Marichy (La Légumerie) : développer le jardinage dans les écoles, collèges et lycées pour redécouvrir ce qu'est un légume, comment on les cultive, etc. Travailler avec les écoles de formation des maîtres et former les futurs enseignants.

Nicolas Philibert (Groupe SEB) : ce qui se profile est un « pivotement » de toute la chaîne de valeur, donc il faut une coordination de tous les acteurs, une compréhension des enjeux qui ne sont pas au cœur de nos métiers (meilleure maîtrise de son alimentation, d'où ça vient, etc.). Comment rentre-t-on dans ce dialogue avec les consommateurs ? comment accompagner les gens dans la compréhension des enjeux quand ils s'alimentent ?

Pierre Louis et Julie Escomel-François (ONISEP) : avec le développement du numérique, l'enjeu est de diversifier la diffusion des informations et d'accompagner les enseignants dans l'utilisation et la diffusion de ces outils. Exemple régional : travail avec la métallurgie, document qui est distribué lors du Mondial des métiers que beaucoup de collégiens visitent, plaquette qui présente les métiers de la métallurgie et

l'offre de formation initiale sur les métiers de la métallurgie. Kit national disponible sur l'alimentation pour des séances pédagogiques. Avec la réforme des lycées, il peut y avoir des occasions de sensibiliser à ces métiers.

Philippe Galley (C5S) : dans l'Éducation Nationale, rendre obligatoire des cours de jardinage et de cuisine, en apportant des informations nutritionnelles. Des programmes existent comme AFCC (agir pour faire en cuisine dans les collèges, expérimentation en Charente), qu'on essaye de dupliquer dans la région AURA, et faire le lien avec l'agriculture bio. Pour y arriver, continuer à faire du lobbying citoyen et militant, travailler avec des produits simples et de base, et lutter contre la financiarisation de l'agriculture. Manque dans cette rencontre, la Région et les organismes collecteurs de la formation (OPC).

Diane Dupré La Tour (Petites Cantines) : professionnaliser les métiers d'animateur des cantines de quartiers. Cartographier tout ce qui existe et les rendre plus accessible. Former à monter un projet de cantine. Monter une formation à l'accompagnement de Petites Cantines. Comment monter ce type de formation avec les financeurs ?

Nadjete Guidoum, (Equilibr'émoi) : avant de cuisiner avec les enfants, on les emmène au marché. Beaucoup de demandes quand on reçoit des étudiants étrangers, alors que peu de demande d'intervention avec les collégiens et lycéens français.

Jacques Barbier (EGEE, CDD) : apporter la partie complémentaire de ce qui n'est pas forcément fait, montrer le panel des métiers, faire expliciter les projets des jeunes pour les aider à éclairer leurs besoins induits et leur apporter une vision globale par des ateliers pratiques.

Emilia Bernard (Jardins de Lucie) : Repérage des compétences, parfois avec des problématiques sociales lourdes : comment les accompagner ?

Suzanne Boé (Sodexo) : exemple d'un projet mené à Clichy Sous-Bois, avec dans un immeuble une légumerie au rez de chaussée, une crèche pour les familles monoparentales et les enfants en situation de handicap, et une cuisine solidaire avec une programmation et une animation ouverte aux habitants du quartier.

Loic Fayet (Lieux de Liens) : quel que soit l'endroit où on est dans le cursus alimentaire, il faut avec un tronç commun donner à voir qui travaille avant nous et après nous. Créer un sentiment de communauté, d'appartenance, entre ceux qui produisent la matière première et ceux qui nourrissent. Permettre aussi à des personnes de changer de place dans la chaîne alimentaire. --> Déjà pratiqué du côté de l'enseignement agricole.

Henri Jacot (CDD) : on voit bien l'enjeu de mettre tous ces acteurs dans un cadre qui sorte de la fragmentation gigantesque : sourcer et ensuite comment ça débouche. Proposer des expérimentations avant de les généraliser. La Métropole aurait un rôle d'accompagnement et d'animation à jouer. Ne pas oublier le CNFPT qui vient de signer un accord avec le ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

3. Convergences principales

Françoise Marichy (La Légumerie) : à propos de la documentation ONISEP, ce que j'ai retenu en tant qu'enseignante c'est parce que l'on me l'a fait vivre. Si on n'a pas expérimenté plusieurs fois, on sera incapable de le mettre en place.

Valentin Luiggi (Les Savoureux Compagnons) : si on ne met que des acteurs institutionnels dans les formations, on reste hors sol.

Diane Dupré La Tour (Les Petites cantines) : rendre obligatoire les cours de jardinage et de cuisine, les Petites cantines peuvent accueillir des enfants et des enseignants. Faire faire la cuisine est très possible

Compte-rendu réunion - Groupe de Travail 7

Comment rendre attractifs les métiers en tension de l'alimentation ?

Feuille 2



dans nos lieux et en tirer des capitalisations sur comment on supervise des enfants en cuisine, comment on transmet les règles d'hygiène en s'amusant, etc.

Philippe Galley (C5S) : former des jardiniers et des cuisiniers dédié à l'enseignement des enfants mais aussi envoyer les professeurs dans les formations CNFPT.

Henri Jacot (CDD) : il faut que les institutionnels soient dans le 1er tour de table. Que les programmes de l'éducation nationale changent.

Françoise Marichy (La Légumerie) : expérimentation à tenter avec les instituts de formations. Manque une mise en lien avec le Rectorat.

Valentin Luiggi (Savoureux Compagnons) : exemple des petites cantines, comme espace de coopération alimentaire. On peut le faire partout, cuisiner ensemble entre deux réunions. Chacun a des savoir-faire qu'il peut échanger dans des espaces déjà existants.

Suzanne Boé (SODEXO) : un lieu pour fixer quelque chose avec une partie formation, une partie production, une partie convivialité. La découverte des métiers est déconnectée des lieux de pratiques, comment faire le lien entre les deux ? Beaucoup de choses faites avec les Programmes d'Initiative Communautaire (Europe), au niveau de l'emploi il est nécessaire d'associer les acteurs institutionnels

Philippe Bonnet (Graine d'emploi) : comment renforcer l'attractivité, à travers le faire, le faire faire et la transmission. Permettre aux étudiants d'expérimenter en condition réelle et voir comment cela réagit. Comment on développe des activités agricoles dès le primaire ? 25 fermes pédagogiques dans l'ancien département du Rhône mais beaucoup datent des années 90 : à renouveler ?

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 enrichir la prise en charge de la question alimentaire en l'intégrant de manière plus pratique dans les parcours scolaires ?*
- *Chantier n°2 Comment peut-on engager une promotion des métiers de l'alimentation en s'inspirant des initiatives prises pour les autres métiers en tension (notamment l'industrie) ?*

Chantier ouvert à la contribution en ligne

Comment professionnaliser les métiers d'animateur des cantines de quartiers ?