

Abécédaire des initiatives ayant inspiré la réflexion collective

(non exhaustif)



Projet ARC (Agroécologie au service de la Restauration Collective) : porté le **Centre de Développement de l'Agroécologie** et le **GIEE Les Robins des Champs**, ce projet vise à produire des légumineuses dans l'Est-Lyonnais et à les consommer localement dans les restaurants collectifs de la Métropole de Lyon, pour répondre aux enjeux suivants : protection de la ressource en eau sur des zones de captage ; l'introduction de protéines végétales dans les menus ; l'approvisionnement local ; développement de la biodiversité cultivée.

L'Afnor Auvergne Rhône-Alpes promeut la nouvelle norme ISO 26030, comme un levier efficace pour atteindre les objectifs de développement durable dans la chaîne alimentaire.

L'ARIA Auvergne-Rhône-Alpes, structure représentative et fédérative des Industries Agro-Alimentaires de la Région accompagne les projets des entreprises du secteur, quelle que soit leur taille (TPE, PME, groupes...) qui s'engagent dans une logique de Circuit Court Agro-Industriel (ex : cluster herbes).

Bio A Pro est une coopérative des agriculteurs bio du Rhône et de la Loire pour l'approvisionnement des restaurants collectifs. Elle mène un travail de formation auprès des enfants, notamment sur la découverte des fruits et légumes. Bio A Pro regroupe aujourd'hui environ 60 producteurs bio, une quinzaine de transformateurs bio locaux.

Chemin des Mûres est une start-up qui met au point une technologie d'organisation logistique automatisée, pour en faciliter son organisation pour les producteurs locaux (optimisation, mutualisation).

Le cluster bio en Auvergne-Rhône-Alpes favorise l'émergence d'initiatives ou d'innovations en alimentation durable (approvisionnement, marketing, commercialisation...) en soutenant et accompagnant ses entreprises adhérentes.

Le cluster herbes, réunit des éleveurs à l'herbe d'Auvergne Rhône-Alpes et les soutient dans les démarches d'innovation, confortant ainsi l'élevage extensif et les produits et services issus des ressources herbagères et pastorales de la Région.

La Communauté d'Agglomération de l'Ouest Rhodanien (COR) mène avec les organismes agricoles une politique en faveur de l'adaptation du milieu agricole au contexte économique et environnemental. Grâce à un projet TERRALIM, elle fait émerger une **filière bio viande et maraîchère** sur son territoire, accompagnée par le lycée horticole de Dardilly et la Chambre d'Agriculture du Rhône.

Danone mène plusieurs programmes de recherche sur des sujets qui amènent ses équipes à travailler régulièrement avec l'amont agricole (agriculture régénératrice) et l'aval (nutrition).

En Apart'Et travaille avec industriels et consommateurs sur la question du goût. La structure développe un projet de lieu dédié au lien entre goût et qualité.

Granvillage, service créé par Groupama en 2012, basé à Lyon, est un village virtuel, qui a pour objectif de mettre en relation producteurs et consommateurs *via* un site internet, favorisant ainsi la découverte des circuits courts, de produits et de services.

L'Institut Paul Bocuse s'engage pour le développement de l'approvisionnement local, en appuyant des chefs de cuisine dans la gestion, et travaille sur de nouveaux produits et sur leur acceptation par les consommateurs, par exemple avec un objectif d'augmentation de la consommation et de la qualité des légumineuses en créant des mousses (houmous). L'Institut pousse également à la création d'une charte du développement durable de la restauration qui pourrait se traduire par la création d'un label.

ISARA - Systèmes Alimentaires du Milieu : Les SyAM sont des systèmes intermédiaires entre circuits courts et filières longues qui intègrent les enjeux de proximité et de qualité agroécologique. La recherche socio-économique au sein de l'ISARA a initié cette démarche de conceptualisation de la mise en place de ces systèmes. Ils affichent des objectifs de volume à distribuer sur les marchés territoriaux et de relocalisation de l'économie agricole et agroalimentaire. A ce jour plusieurs « systèmes du milieu » ont bénéficié de l'accompagnement et des outils créés par cette démarche : les éleveurs de Saveurs Iséroises, la filière 100% Charolais du Roannais, une légumerie sur le territoire grenoblois, le Marché d'Intérêt National de Grenoble ou encore un projet avec Sodexo pour la cuisine Toque et Sens.

Is(h)ere est la marque des produits agricoles et agroalimentaires de l'Isère créée par le Pôle Agroalimentaire de l'Isère, qui garantit à la fois la provenance géographique, la juste rémunération des producteurs, le respect des conditions de production sanitaire, et la valorisation des pratiques environnementales.

Lyon Biopôle est un pôle de compétitivité santé, qui stimule et soutient les projets d'innovations technologiques (produits et services). Il travaille sur le sujet de la nutrition santé, sous l'angle plus précis du microbiote.

La marque collective « Le Lyonnais, Monts et Coteaux », travaille depuis 10 ans à la fédération des acteurs (élus, professionnels...) autour de la valorisation des produits de l'Ouest lyonnais. 150 entreprises dans le domaine de la production agricole, de la transformation, de la restauration sont regroupées aujourd'hui, autour de deux axes de travail : un centre de développement des circuits de proximité, et la marque en elle-même (cahier des charges et visibilité).

Mille et un Repas sert plus de 70 000 repas par jour dans 120 restaurants et 3 grandes cuisines. La structure de restauration collective a mis en place une démarche « Zéro Gaspil[®] ». Les économies réalisées permettent de réinvestir dans des aliments de qualité.

Novalim, au sein d'Alimentec, intervient auprès des entreprises du secteur agroalimentaire pour la mise au point de produits et process, la diffusion de l'innovation dans le secteur, ou encore pour la formulation de nouveaux produits (naturalité, formulation adaptée à un produit bio...).

Seafood Connection promeut la création de projets en aquaponie *via* des fermes urbaines sur les toits.

Sodiaal, première coopérative laitière française - collectant et transformant près de 5 milliards de litres de lait sur l'ensemble du territoire français - mène un projet avec le Centre Européen de Nutrition pour la Santé sur l'impact sur la santé du lait des races laitières régionales.

Terralìa, le pôle de compétitivité du Végétal du grand Sud Est innove dans plusieurs domaines : l'agriculture durable innovante et numérique ; les procédés de conservation, de transformation et d'extraction ; l'amélioration des qualités gustatives, sanitaires et nutritionnelles des produits ; le consommateur, la distribution et l'alimentation de demain.

Abécédaire des initiatives ayant inspiré la réflexion collective

(non exhaustif)



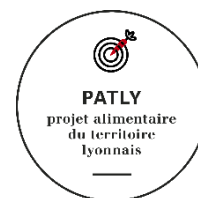
Upsilo crée une offre de prestations (pour les restaurateurs, producteurs, transformateurs, etc.), basée sur les principes et les stratégies de l'économie circulaire : accompagnement à la gestion des déchets, réduction des gaspillages alimentaires, etc.

Via Terroirs propose une plateforme collaborative de mise en lien entre demande et offre locale, pour tous les professionnels de la restauration, de l'alimentation et de la distribution, promouvant ainsi l'utilisation de produits frais, locaux et de saison, en circuits courts.

Victor et Compagnie, boulangerie à la Croix-Rousse, Craponne et l'Arbresle, s'est associée avec le collectif les Robins des Champs pour s'approvisionner en lien direct avec les producteurs et travailler avec eux sur la recherche de la qualité de la farine. Les produits de la boulangerie fournissent également plusieurs lieux de restauration lyonnais emblématiques.

Abécédaire des initiatives ayant inspiré la réflexion collective

(non exhaustif)



L'Agence Régionale de Santé, met en œuvre la politique de santé nationale et accompagne les acteurs de la santé localement. Elle a soutenu des écoles qui ont travaillé sur la santé alimentaire.

L'Atelier Des Saisons anime des cycles nature dans les établissements scolaires du Rhône, pour que les élèves apprennent à jardiner et à cuisiner au rythme des saisons, pour réinsérer la nature dans les écoles et améliorer nos modes de consommation.

Belle Bouffe valorise des invendus alimentaires et promeut le zéro déchet et les circuits courts (formations, animations...) afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, favoriser un système alimentaire plus écologique et solidaire, et accroître le pouvoir d'agir des personnes et des collectifs.

Le CCO Villeurbanne donne un rôle important à la cuisine et l'alimentation dans le cadre du **projet L'Autre Soie** avec notamment un atelier de cuisine participative avec l'association La Belle Bouffe qui œuvre pour favoriser un système alimentaire plus écologique et solidaire.

Le Centre Européen sur la Nutrition et la Santé (CENS) met la recherche au service du « bien manger ». Il regroupe, sur un site récemment implanté à Lyon Sud, deux équipes de recherche centrées sur les questions alimentaires : le laboratoire CarMeN (CardioMétabolisme et Nutrition) et le CRNH Rhône-Alpes (Centre de Recherche en Nutrition Humaine). Parmi les travaux : programmes d'études sur la réduction de l'obésité et sur la dénutrition, sur la détection des polluants alimentaires, sur le développement des probiotiques...

Le Centre social Bonnefoi Lyon Guillotière organise le Festival des passants sur la place Bahadourian dont une des thématiques est le partage des cuisines du monde. Au cours des Rencontres culinaires, les plats sont préparés par les bénévoles et les habitants du quartier, créant un buffet multiculturel, sous forme de concours de cuisine avec accompagnement photographique (association Filigrane).

La Cigale Rieuse est un club d'investisseurs pour une gestion alternative et locale de l'épargne solidaire (Cigales) de Rillieux-la-Pape, qui investit et accompagne des projets solidaires. « À la source », épicerie vrac et zéro déchet, a par exemple été soutenue par trois clubs Cigales.

La Cité de la Gastronomie a pour fil rouge « nutrition et santé », en lien avec l'usage initial de l'Hôtel Dieu. L'objectif affiché est de sensibiliser le public « aux bonnes habitudes alimentaires et aux plaisirs de la table » et d'être un espace culturel de référence autour de la gastronomie (expositions permanentes sur l'histoire de la gastronomie lyonnaise, les enjeux de la nutrition de demain, mais aussi des expositions temporaires sur un produit, un terroir...).

Consumer Goods forum, « On s'y met : Plus on agit, Mieux on se porte » : première en France, initiée à Lyon, l'action est portée par un regroupement d'acteurs de la distribution et de la restauration. Elle consiste à orienter le parcours des consommateurs dans les magasins de la grande distribution vers des achats alimentaires plus nutritifs.

Croc'éthic défend l'agriculture paysanne, et fonde son action sur les principes de l'économie sociale et solidaire, et le prix juste. L'association a mis en place un abonnement à de produits locaux et de saison, de 20 paysans à une quarantaine de kilomètres de Lyon en moyenne. Plusieurs tarifs sont proposés, rendant ces paniers accessibles à toutes les bourses.

Le CROUS de Lyon, grâce à sa politique d'achats (renforcement des achats de fruits et légumes locaux) et des ateliers nutrition (saisonnalité des produits, qualités nutritives, menus végétariens...), cherche à combattre les précarités alimentaires des étudiants. En 2022 la cuisine centrale sera transformée en atelier culinaire/légumerie.

Les EHPAD du groupe associatif ACPPA mènent le projet « Alim DEMAR, Une Alimentation Déclinable, Évolutive, Maîtrisée, Adaptable, Responsable », travaillant entre autres à la formation des chefs cuisiniers à la spécificité des textures alimentaires adaptées aux personnes âgées.

L'EHPAD St-Charles contribue à la lutte contre la dénutrition via un jardin potager ouvert au quartier.

Epicentre Lyon 8 est une épicerie solidaire et sociale, qui propose un système de double tarification pour des produits responsables (bio, vrac, zéro déchet, équitables). L'épicerie se veut aussi être un lieu de convivialité, de vie de quartier, de mixité.

L'épicerie mobile « Les Monts en Vrac », dans les Monts du Lyonnais offre des produits d'épicerie en vrac non périssables, répondant ainsi à une demande d'accessibilité de produits de qualité. Elle sera présente sur les marchés le matin et dans des stations spécifiques dans les villages l'après-midi, pour les actifs qui ne peuvent aller au marché.

Épi c'est bon, est un lieu de création de lien social autour de la consommation éco-responsable avec en son sein une épicerie coopérative, une cantine éco-solidaire, un lieu d'animation. La structure lance un projet de permaculture/maraîchage/épicerie solidaire dans le quartier Marius Berliet, dans le 8^{ème} arrondissement de Lyon.

FILAP Vaulx, Pour une filière d'alimentation de proximité : A 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.

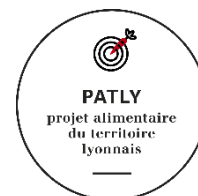
Groof, association de citoyen·ne·s bénévoles, cherche à développer les potagers en toitures et l'agriculture urbaine, avec trois valeurs fondamentales : le lien social, l'écologie et la citoyenneté.

La Légumerie, association de Jardiniers-Cuisiniers propose des ateliers de jardinage écologique et de cuisine participative. Au rythme des saisons, l'équipe déploie ses outils de jardinage et sa cuisine mobile pour réintroduire le végétal et le vivre ensemble au cœur des quartiers... Rencontres, échanges et convivialité permettent de se réapproprier les connaissances et les savoir-faire liés à l'alimentation.

Légum'au logis vise l'accès à tous à des produits alimentaires de qualité, la rupture de l'isolement, la mixité sociale et générationnelle, le développement du pouvoir d'agir des habitant·e·s, et la participation à une démarche d'éducation populaire. Elle a mis en place un système de paniers de produits locaux, des animations, et des groupements d'achat.

Abécédaire des initiatives ayant inspiré la réflexion collective

(non exhaustif)



L'INSEAD a mis en place une recherche-action pour la promotion de la santé *via* les sciences comportementales et les *nudges*. Partenaire de « On s'y met », l'école a accompagné des magasins pour mettre en place des actions favorisant ces achats plus sains tout au long du parcours d'achat (messages incitatifs sur les chariots, des produits au Nutri-score élevé en devant de caisse...).

Le **Lyon Street Food festival** fait découvrir chaque année pendant 3 jours la gastronomie mobile.

Le Passe-jardins, réseau des jardins partagés d'Auvergne Rhône-Alpes milite pour le jardin partagé comme un bien commun. Le réseau représente les jardins auprès des territoires, cherche à les pérenniser et à expérimenter de nouveaux espaces, de nouvelles méthodes.

Les Petites Cantines, réseau de cantines de proximité (3 existantes, 2 en projet pour 2020), fait le pari d'ancrer dans les quartiers un lieu physique pour se rencontrer, recréer du lien social, autour d'un repas « comme à la maison ». L'approvisionnement est choisi dans une logique d'alimentation durable, pour promouvoir ce mode de consommation. L'association, parrainée par le chef Damien Duquesne, propose aussi des formations pour des porteurs de projet similaires.

Rendez-vous au potager promeut la création et l'animation de potagers collaboratifs en entreprises et collectivités créer et animer une convivialité autour des potagers collaboratifs.

Sens et Savoirs intervient aux côtés des professionnels comme des particuliers pour animer des sessions de formation, des ateliers ludiques et participatifs en lien avec l'alimentation (éveil des sens, environnement, gaspillage alimentaire...)].

La Ville de Saint-Fons (Atelier Santé Ville) est à la recherche de meilleures actions pour toucher plus de monde sur la question de l'alimentation dans les quartiers Politique de la Ville : volonté de mettre en place un restaurant géré par des habitants ; projet d'un travail avec la restauration rapide (tacos, kebab) pour un meilleur équilibre alimentaire.

La Ville de Villeurbanne a mis en place une **Evaluation d'Impact sur la Santé** du Quartier des Buers, Quartier Politique de la Ville le plus vulnérable du territoire villeurbannais. Cette étude a débouché sur des préconisations pour installer une moyenne surface alimentaire, mais aussi intégrer un volet pédagogique avec la création de jardins partagés.

VRAC, Vers un Réseau d'Achat en Commun, favorise le développement de groupements d'achats dans les quartiers Politique de la Ville. Le projet de l'association est orienté vers l'accès du plus grand nombre à des produits de qualité issus de l'agriculture paysanne/biologique/équitable à des prix bas, grâce à la réduction des coûts intermédiaires (circuits-courts) et superflus (limitation des emballages).

Abécédaire des initiatives ayant inspiré la réflexion collective

(non exhaustif)



L'AFPA Saint Priest, à travers son programme *Le Village de l'Afpa*, transforme ses centres en tiers-lieux de l'insertion professionnelle. Ce Village réunit maintenant plusieurs partenaires sur le site de Saint-Priest : la SEPR, l'Institut Paul Bocuse et les Toques blanches. L'idée est d'accueillir des partenaires en résidence pour compléter l'offre de formation et de services, pour qu'elle réponde au mieux aux besoins des entreprises et des demandeurs de formation. L'ébauche d'un tiers-lieu des savoirs autour des métiers de bouche ?

La Cité de la Gastronomie a pour fil rouge « nutrition et santé », en lien avec l'usage initial de l'Hôtel Dieu. L'objectif affiché est de sensibiliser le public « aux bonnes habitudes alimentaires et aux plaisirs de la table » et d'être un espace culturel de référence autour de la gastronomie (expositions permanentes sur l'histoire de la gastronomie lyonnaise, les enjeux de la nutrition de demain, mais aussi des expositions temporaires sur un produit, un terroir...).

EGEE, Entente des Générations pour l'Emploi et l'Entreprise, est une association nationale de seniors bénévoles, souhaitant transmettre leurs compétences et expériences professionnelles aux plus jeunes générations. L'association peut apporter un autre point de vue sur les métiers de l'alimentation, faire expliciter les projets des jeunes pour les aider à éclairer leurs besoins.

Equilibr'émoi propose et développe des actions d'accompagnement et de soutien destinées aux personnes souffrant d'obésité ou de surpoids, ainsi que des actions de prévention.

Graines d'emploi est un guichet unique de l'emploi en agriculture et en milieu rural dans le département du Rhône, pour favoriser le rapprochement de l'offre et la demande d'emplois en agriculture grâce à la mutualisation de ressources et de compétences. Graine d'emplois intervient dans les collèges et les forums pour promouvoir les métiers de salarié en agriculture et intervient pour faciliter l'accès à l'emploi.

GrEnADe est une coopérative créée par les salariés du Court-Circuit et du Bieristan, qui se sont d'abord réunis en groupement pour soutenir d'autres projets, internes ou externes, reposant sur l'approvisionnement en circuits courts et la gestion collective par les salarié-e-s. En 2018, le GrEnADe est devenu une coopérative, qui forme les créateurs d'entreprises dans le secteur de la restauration sur le travail en bio et local.

L'Institut Paul Bocuse s'engage pour le développement de l'approvisionnement local, en appuyant des chefs de cuisine dans la gestion, et travaille sur de nouveaux produits et sur leur acceptation par les consommateurs, par exemple avec un objectif d'augmentation de la consommation et de la qualité des légumineuses en créant des mousses (houmous). L'Institut pousse également à la création d'une charte du développement durable de la restauration qui pourrait se traduire par la création d'un label.

L'ONISEP diversifie la diffusion des informations et accompagne les enseignants dans l'utilisation et la diffusion des outils nouveaux liés au développement du numérique. Un kit national sur l'alimentation est disponible pour des séances pédagogiques.

Le Programme de recherche AFCC « Arts de Faire Culinaires au Collège » vise à développer, autour d'une équipe pluridisciplinaire, les compétences alimentaires, l'autonomie et l'esprit critique des jeunes consommateurs par de la mise en pratique (culinaire, sensorielle et des techniques du marketing agro-alimentaire). Un guide méthodologique scientifiquement validé, permettant la mise en place d'une ou plusieurs actions dans d'autres établissements, a été rédigé à la suite d'une première expérimentation à Angoulême en 2013. Un essaimage en Région AURA est envisagé.

Les Savoureux Compagnons, un collectif de professionnels passionnés a mis l'alimentation au cœur de la transition écologique, éthique et sociétale. Son crédo : faire ensemble dans le plaisir et la bienveillance avec pour but de mutualiser intelligences, compétences, matériels, idées. Le collectif développe trois dispositifs : des « cantines participatives » dans les établissements d'enseignement, « les Toqué.es du Jeudi » à la MJC Montplaisir, un restaurant éphémère autogéré pour une cuisine éthique, responsable, et sa première « université » depuis 2019.

Sodexo, grâce à sa direction de l'innovation sociétale et des nouveaux modèles économiques de croissance a développé à Clichy-sous-Bois, un projet qui pourrait être dupliqué sur le territoire lyonnais : dans un immeuble ont été créés 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.