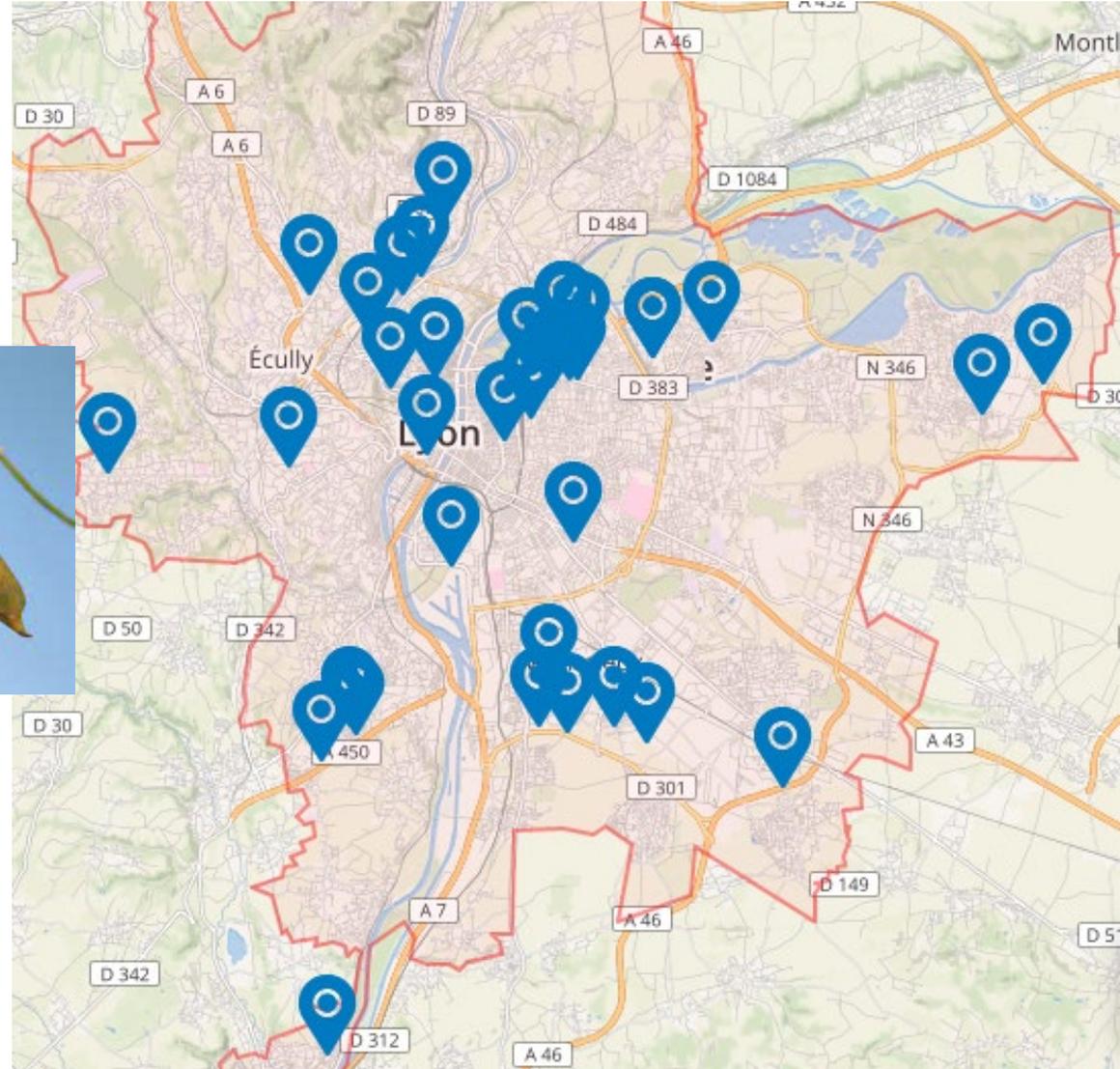
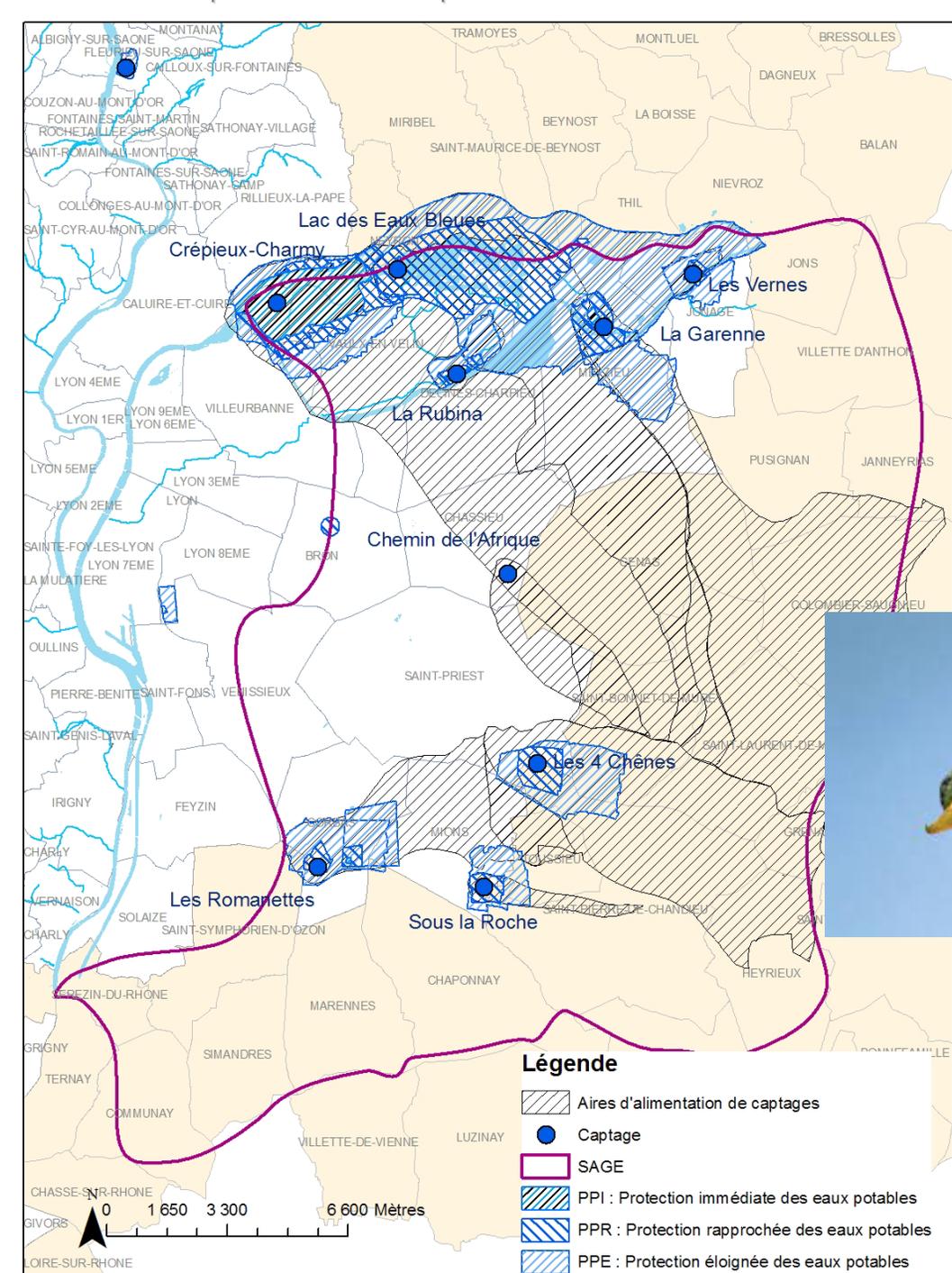


Journée technique Filières agricoles pour préserver la  
ressource en eau  
*23/06/2022*

---

Retour sur le projet ARC  
*Agroécologie au service de la Restauration Collective*  
*Intégration des exploitations céréalières dans l'approvisionnement local*  
*de l'agglomération lyonnaise*



# Partenaires

- 2018-2019



- 2020 -2021



# Genèse du projet : 2016-18

---

## Des démarches en cours à la Métropole de Lyon en 2016

- Élaboration de la **feuille de route sur l'introduction de produits de qualité dans la restauration scolaire**
- Lancement d'un **PAEC sur l'enjeu Eau** dans l'Est lyonnais

## Études

- Étude de cas d'**initiatives d'approvisionnement local de qualité dans la restauration scolaire**
- Entretiens avec des **cantines de collèges métropolitains** sur leurs approvisionnements
- Réflexion prospective sur les **dispositifs de qualification des exploitations agricoles**, pour une utilisation dans le cadre des marchés publics liés à la restauration scolaire

## Résultats

- Un **produit bien consommé dans les collèges**, sans besoin de transformation, répondant aux enjeux Qualité de l'eau et introduction de protéines végétales dans les assiettes : **la lentille**
- Quantités consommées dans les collèges insuffisantes pour créer une filière : développer **d'autres débouchés**
- Garantir la qualité du produit par un **cahier des charges local** pouvant être reconnu dans les marchés publics
- Démarche de territoire : nécessite **soutien politique et financier**

# Projet ARC – Objectifs initiaux

---



Préserver la qualité  
de l'eau potable



Approvisionner localement  
la restauration collective



Plus de protéines végétales  
dans les cantines



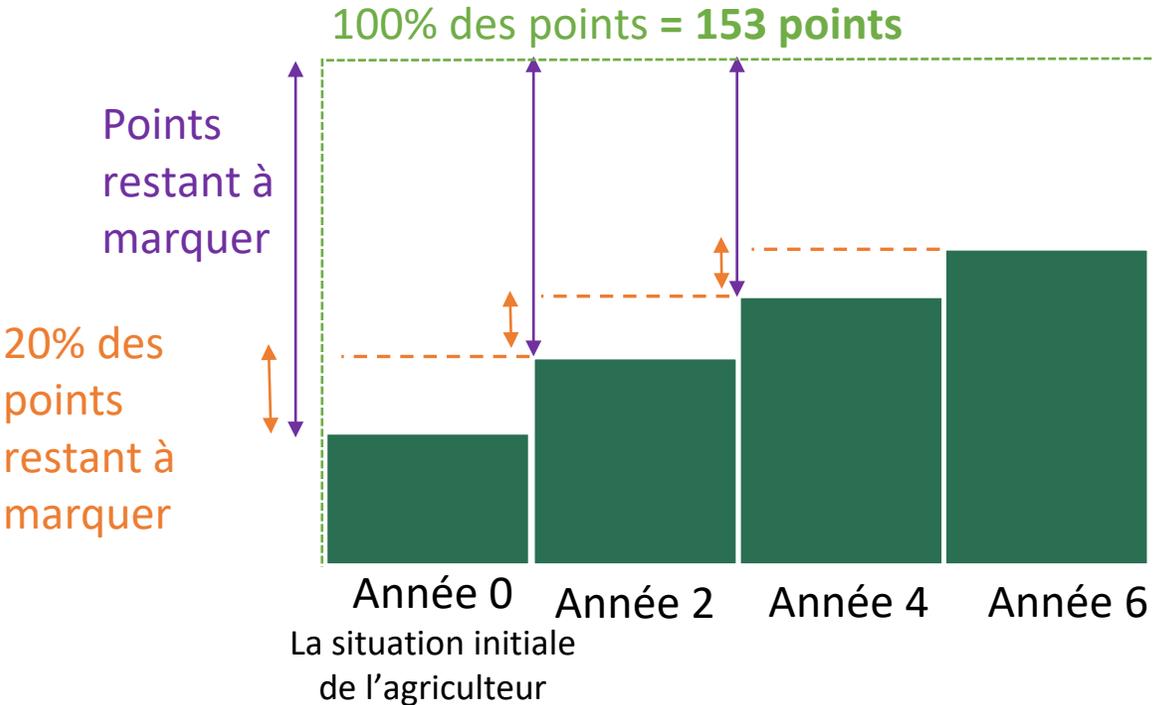
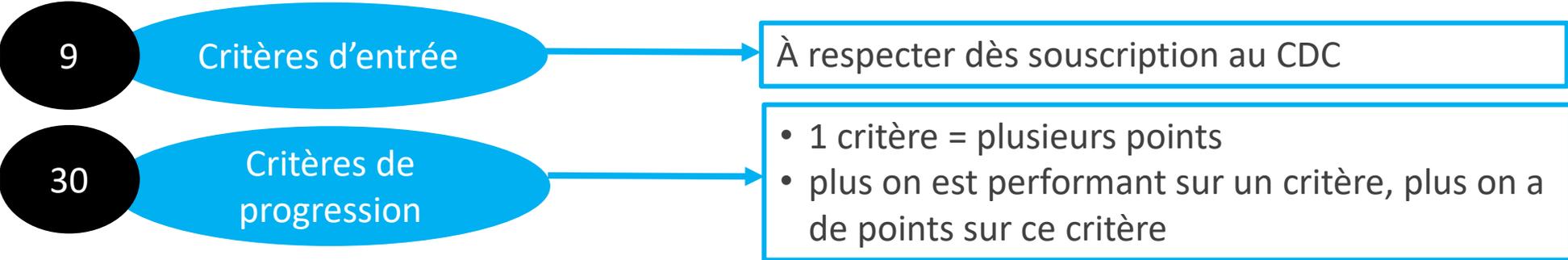
Diversification des  
rotations céréalières et  
réduction des intrants

→ Mettre en place une filière d'approvisionnement de la restauration collective valorisant les productions d'une céréaliculture locale ayant choisi d'adopter de nouvelles pratiques agricoles relevant de l'agroécologie.

## Stratégie :

- Accompagner les céréaliers dans la mise en place de cultures de lentilles
- Créer un cahier des charges qualifiant la progression des exploitations dans la protection des ressources Eau/So/Biodiversité/Climat, adapté localement
- Faire reconnaître ce cahier des charges dans les critères des marchés publics en resto col

# Cahier des charges - Structure



# Projet ARC – de l'expérimentation à l'émergence d'une filière

---

## 2018

- Premiers essais avec un collectif de 5 exploitations
- 5 ha de lentilles semés
- Rendement moyen obtenu : 450 kg/ha
- Récolte de 3 tonnes
- Construction cahier des charges agroécologique
- Essais de cuisson avec une cuisine centrale

### Perspectives :

- Besoin de formation sur la culture de la lentille
- Structurer le débouché
- Adapter le cahier des charges et lui trouver une place parmi les autres référentiels

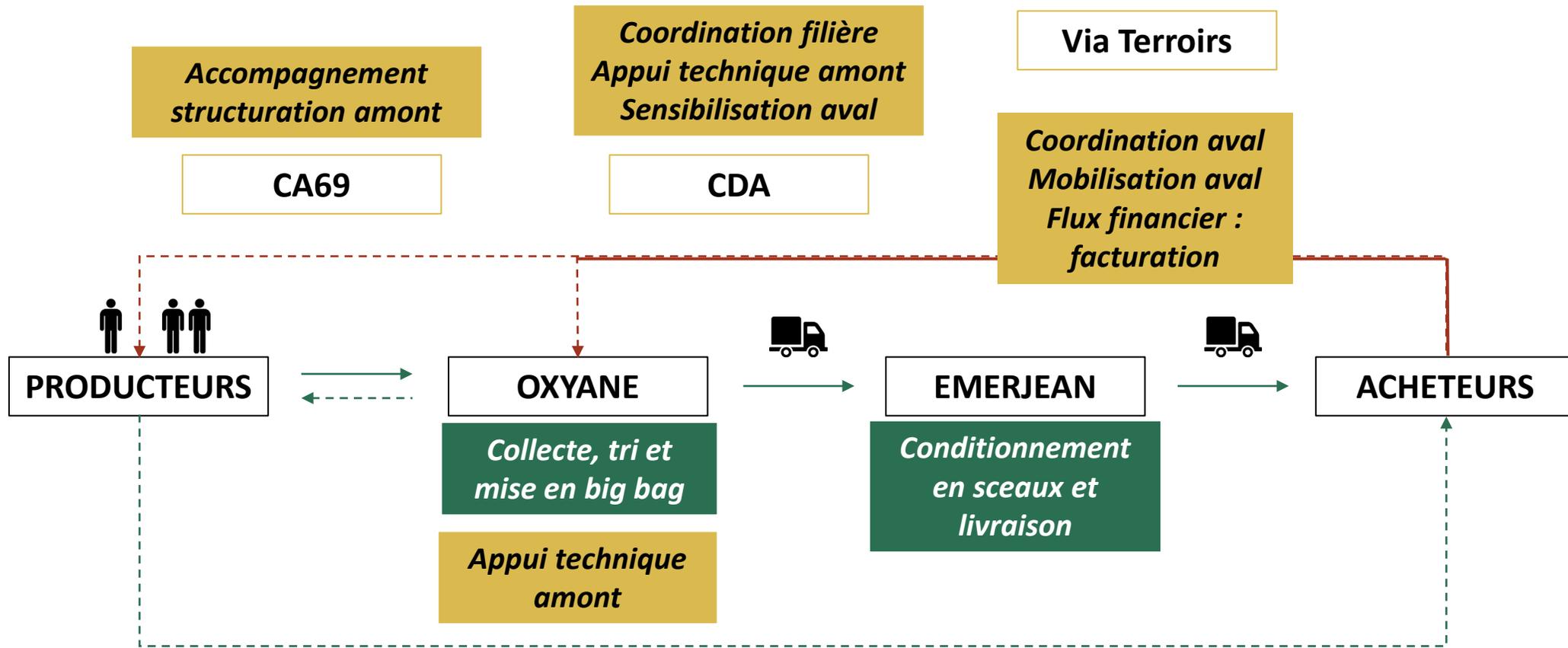
## 2019

- Poursuite de l'accompagnement des producteurs
- Résultats lentilles : 11 ha ; ~ 600 kg/ha ; 6 tonnes
- Intégration d'acteurs pour structurer la filière
- Définition gouvernance
- Communication : numérique, presse, salons...
- Pré-commandes d'acheteurs pour 10 T livrées fin 2020

### Perspectives :

- Décision d'accompagner à la certification HVE
- reconnaissance dans la restauration collective
- Sensibiliser les acheteurs/ communiquer sur le projet
- Confirmer les commandes et fidéliser les acheteurs

# Schéma de la filière



Flux MATIERE



Flux INFORMATIONS



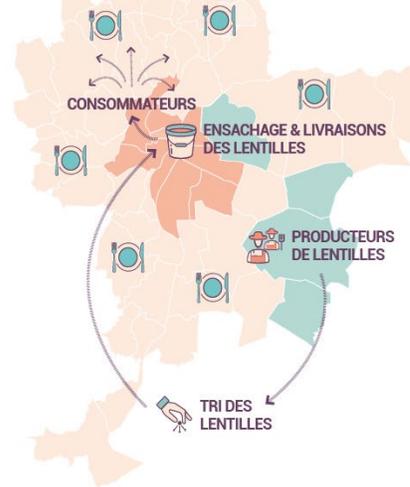
Flux FINANCIER

# Développement de la filière en 2020-2021

- **Chiffres** : 16 ha de lentilles – 11 T récoltées - 15 acheteurs – 28 cuisines pro
- **Réalisations** :
  - ➔ Concertation sur le prix de vente et les marges de chaque intermédiaire
  - ➔ Mise en place du service de conditionnement et livraison par Emerjean
  - ➔ Communication autour du projet:
    - Journée producteurs – acheteurs : visite de parcelle, visite de cuisine centrale
    - Newsletters, articles presse, réseaux sociaux
    - Réalisation d'une affiche de com pour les restaurants impliqués
  - ➔ Accompagnement HVE des producteurs
- **Contexte COVID** – Difficultés liées à la confirmation des commandes
- **Objectifs stratégiques pour pérenniser la filière**:
  - Obtenir des marchés pérennes et fidéliser les acheteurs
  - Massifier les volumes pour rationaliser les coûts logistiques
  - Ouvrir la filière à d'autres produits des exploitations
  - Construire un outil de gouvernance opérationnel et adapté pour autonomiser la filière
  - Développer une gamme de produits en AB : volonté politique nouveaux élus Métropole

## DES LENTILLES LOCALES DANS VOS ASSIETTES

Dans le Grand Lyon :



POURQUOI CETTE DÉMARCHÉ ?

- Préserver la qualité de l'eau potable
- Approvisionner les cantines avec des produits locaux
- Introduire des protéines végétales dans les repas
- Diversifier les cultures dans nos champs

Dans l'est du territoire, sous les champs cultivés, des nappes d'eau souterraines fournissent l'eau potable consommée par les lyonnais et habitants des communes alentour. D'où l'importance d'y développer des pratiques agricoles durables (diminution de la fertilisation des cultures, diminution des pesticides) et en particulier avec la production de lentilles aux multiples atouts.



LES ACTEURS ENGAGÉS DANS LA DÉMARCHÉ :



### Acheteurs

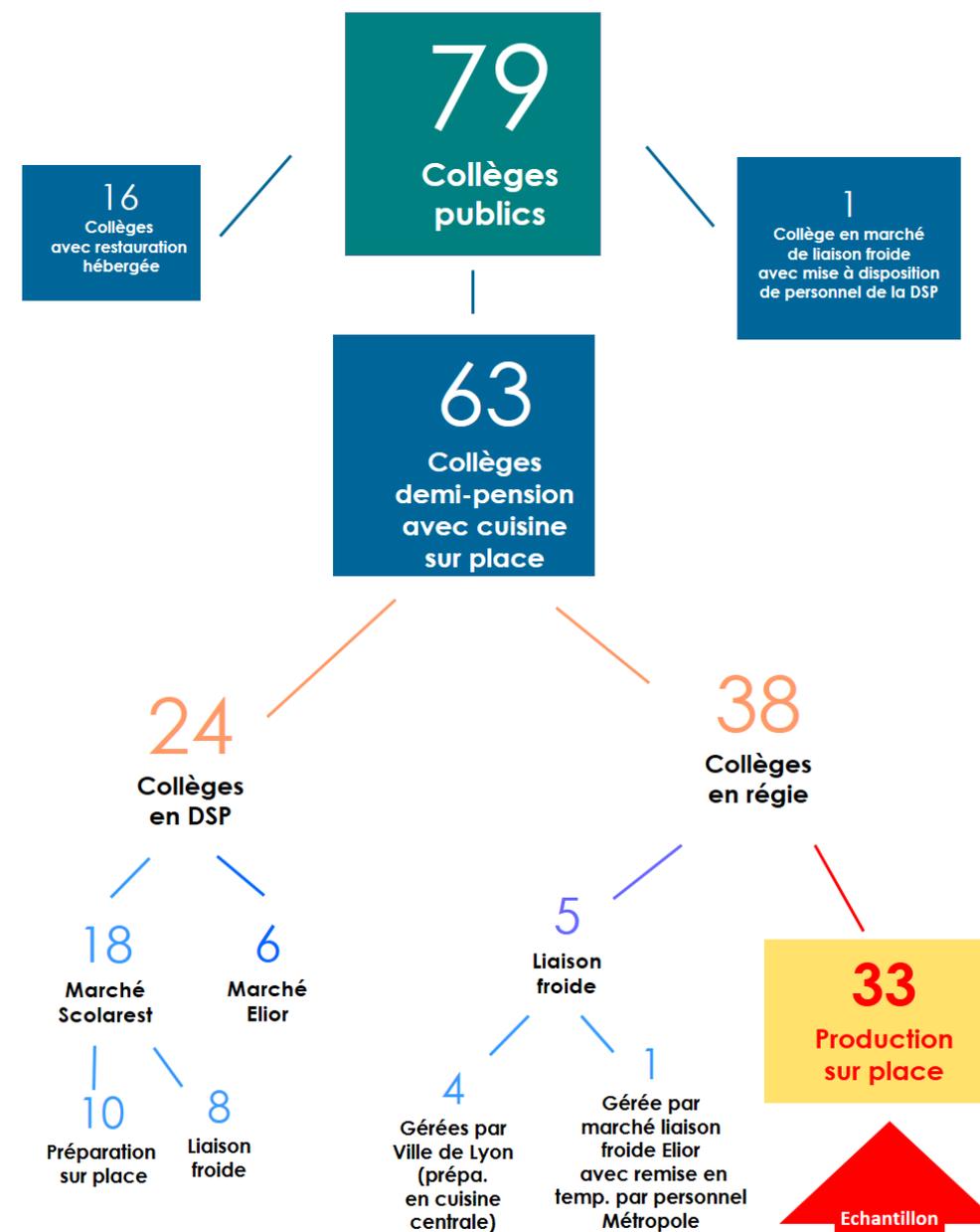
cuisines centrales, collèges, restaurant de la Métropole, groupes de restauration...

# Contexte politique Métropole

- 2020 : élection d'un exécutif métropolitain à majorité EELV
- Fixation d'objectifs ambitieux sur l'AB :
  - 100% de produits bio dont 50% local dans les cantines des collèges d'ici 2026
  - Priorité de soutien aux projets agricoles/ filières en AB

→ Accompagnement des collèges en régie directe pour augmenter leurs appros bio locaux

→ Vers un renouvellement des contrats en DSP avec des objectifs ambitieux sur la part de produits bio



Répartition des collèges de la Métropole de Lyon en fonction des modes de production

# 2021- le tournant

---

- Intégration de références lentilles et pois chiche en **conversion AB**
- Récolte : année très mauvaise pour les légumes secs → **mauvais rendements**
- Réalisation d'un **diagnostic SWOT** de la filière
- Débats sur le **portage économique** de la filière
- **Recherche de nouveaux débouchés**: enquête GMS, plateformes de producteurs, grossistes...

**Automne 2021** : demande des élus d'évolution du projet vers ...

- un dispositif 100% bio / conversion bio ;
- Une part plus importante de producteurs sur la Métropole ;
- Une part de risque moins importante sur Emerjean ;
- Plus de visibilité sur les moyens pris pour atteindre des objectifs à la hauteur des ambitions
- Une organisation de la filière plus optimisée

# Problématiques identifiées dans le fonctionnement du projet

## Production

- **Technicité** légumineuses et aléas climatiques
- Manque de **références** ITK
- Manque **attractivité prix** vs **risque** production
- Cible historique HVE vs AB
- **Multiplicité structures** accompagnatrices
- Dynamique lentille AB en **essoufflement**
- **Offre trop restreinte** : ouvrir à d'autres produits

## Logistique

- Mauvaise **optimisation** de la logistique de livraison
- **Franco de port** élevé + **facturation à part** = convient pas aux petits établissements
- Manque de **fluidité des infos** entre acteurs
- Capacité de **conditionnement et stockage** limitée en volume

## Commercialisation

- **Volumes de commande** faibles
- Pas de **visibilité long terme** ni d'**engagement** des acheteurs
- **Débouchés** trop restreints
- **Concurrence** prix vente directe pour les producteurs
- **Commission plateforme** élevée sans la subvention
- Manque d'**outils** type catalogue
- **Risque financier** trop lourd pour Emerjean

## Coordination

- Difficultés de **communication** et de circulation de l'information
- **Disproportion temps** de réunions/ coordination vs **résultats** concrets
- Partenariat **multi-acteurs** ralentit les processus et pèse dans le budget
- **Manque d'anticipation** dans l'animation

**Portage économique de la filière à terme** : aucun acteur n'est prêt à porter le modèle économique

# Principaux besoins d'évolution

---

- Intégrer des **producteurs bio motivés** pour s'impliquer dans la construction d'une filière de territoire
- **Diversifier les produits** de la filière avec des **productions moins risquées** → proposer une **approche à la rotation** plutôt qu'à la culture
- **Structurer la filière autour d'un acteur économique** capable de s'engager et d'assurer plusieurs étapes pour éviter la superposition des coûts logistiques et un bilan carbone élevé
- **Regrouper l'offre** pour atteindre seuil de rentabilité et toucher la cible resto collective (via plateformes de producteurs et grossistes SRC)

- ✓ Prendre acte des constats de dysfonctionnements et de manque de perspectives de la filière,
- ✓ Tirer des enseignements de cette expérience,
- ✓ **Construire un autre modèle** de fonctionnement en repartant sur des **bases renouvelées**

# 2022 : Restructuration du projet

---

- Objectif : construire des filières intermédiaires de proximité (type SYAM) intégrant plusieurs produits bio des céréaliers de l'Est Lyonnais.
- Partenaire privilégié : Chambre d'agriculture et groupe bio du GEDA de l'Ozon (17 producteurs bio)
- Programme d'actions 2022 :

## Production agricole

- Structurer un groupe de céréaliers bio intéressés par les débouchés locaux en filière mi-longue :
  - Présenter la démarche et cerner l'intérêt qu'elle suscite
  - cibler les productions (légumineuses, céréales, soja, légumes de plein champs...),
  - analyser les facteurs favorables au développement de cette filière et les points d'appui
  - Travailler sur des scénarios de filière
  - Accompagnement d'essais techniques sur les cultures concernées (programme PEPIT leg Sec AURA, ...)

# 2022 : Restructuration du projet

---

## Débouchés et circuits de commercialisation : analyse du marché

- Rencontrer les acheteurs potentiels pour cibler et qualifier les produits recherchés pouvant être produits par les exploitations céréalières locales (volumes, prix, conditionnement, niveau de transformation, points de livraison, fréquence, ...):
  - Restauration collective : plateformes de producteurs, Grossistes des lots concernés du Groupement d'achats de la Martinière, SRC...
  - GMS et magasins spécialisés
  - Métiers de bouche : CMA, Boulangeries, restaurateurs...
- Analyser l'organisation logistique sous-jacente (conditionnement, point de livraison, fréquence et volume/commande...).

## Recherche d'acteurs économiques (sur les filières prioritaires choisies)

- ✓ Production : projet collectif ou individuel avec mutualisation de certaines étapes.
- ✓ Transformation : rechercher en priorité des acteurs locaux
- ✓ Conditionnement
- ✓ Livraison

# 2022 : Restructuration du projet

---

## Proposition d'un ou plusieurs scénarios de filières (5 jrs/ filière)

En s'appuyant sur la méthodologie SYAM, les scénarios de filière proposés permettront de définir :

- ✓ Rôle des acteurs économiques potentiels (partenaires, prestataires) et validation de leur participation au projet
- ✓ Organisation de la gouvernance
- ✓ Partage de la valeur

- En parallèle de cette phase d'émergence :

- ⇒ Assurer la coordination entre Oxyane, Emerjean et Via Terroirs pour la livraison des lentilles déjà commandées,
- ⇒ Chercher des débouchés locaux pour les lentilles en C2 des producteurs d'OXYANE semées en 2022

## 2022 : Restructuration du projet

---

- Des premiers résultats encourageants :
  - ✓ Groupe de producteurs bio du GEDA de l'Ozon intéressé par la démarche
  - ✓ Rencontre de Gaston Meunier Bio, une nouvelle meunerie bio locale en cours d'installation sur le territoire
  - ✓ Enthousiasme réciproque des producteurs et du transformateur pour un partenariat
  - ✓ Organisation collective des céréaliers bio du GEDA pour fournir le meunier -> création d'une filière blé-farine avec traçabilité de l'origine du blé.
    - ✓ Fournir 250 T blé bio de la moisson 2022
    - ✓ Préparation des plans de culture en collectif avec les producteurs pour mise en production de blé pour MOLINAE en 2023
    - ✓ Organisation collective du stockage, fixation collective du prix de vente...
  - ✓ Appui à Gaston Meunier Bio pour faire connaître son offre et développer ses débouchés

# Merci pour votre attention!



## Affaire à suivre...

Contact:

Marguerite de Lavernette, Métropole de Lyon

[mdelavernette@grandlyon.com](mailto:mdelavernette@grandlyon.com)