



Lettre d'information n°2 – Août 2022

Projet Alimentaire Territorial de l'Ouest Lyonnais

- Actualités et informations -

GOVERNANCE : ASSISES DE L'ALIMENTATION

Les premières Assises de l'Alimentation de l'Ouest Lyonnais se sont déroulées le **27 juin 2022**, de 13h30 à 18h.

Cet après-midi a été l'occasion, pour les acteurs de l'alimentation du territoire de se rencontrer, et d'échanger autour de plusieurs thématiques (transition écologique, dynamique agricole, restauration collective, ...).

Des ateliers thématiques : *Transition agricole et climatique / Relance de la dynamique agricole / Accessibilité et éducation alimentaire / Communication, patrimoine agricole et coopération territoriale / Structuration des filières agricoles et alimentaires / Approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et durables* ont permis de se projeter vers une vision commune pour le territoire, en répondant à ces questions :

Quelle serait la situation idéale pour l'Ouest Lyonnais en 2050 ? Quelles étapes intermédiaires pour y arriver ?

Le compte-rendu de cette journée est disponible [sur le site internet du Syndicat de l'Ouest Lyonnais](#).



LES PROCHAINES ETAPES DU PAT DE L'OUEST LYONNAIS



- **Fin octobre - début novembre** : ateliers d'élaboration du plan d'actions opérationnel du PAT
- **Fin janvier 2023** : 2^{èmes} Assises de l'Alimentation sur l'Ouest Lyonnais
- **Début 2023** : Mise en œuvre opérationnelle du Projet Alimentaire Territorial de l'Ouest Lyonnais

ZOOM INITIATIVE : INTERVIEW DAVID PERRELLE, FRIGO SOLIDAIRE DU JARDIN FLEURINOIS

❖ *Est-ce que vous pouvez vous présenter et présenter votre initiative en quelques mots ?*

Le GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) du Jardin Fleurinois a installé en juillet 2020 un frigo solidaire, qui permet de mettre librement à disposition des denrées alimentaires et fruits et légumes invendus. Il est alimenté à 80% par le GAEC, mais aussi par d'autres commerces locaux (boulangers, fromagère...), et des particuliers. Il y a entre 3 et 6 retraits par jour.

❖ *Quel est selon vous un enjeu important pour l'alimentation dans l'Ouest Lyonnais ?*

La précarité alimentaire, et notamment la question de la discrétion. Le frigo est situé loin du village, il y a une boîte à livres à côté, donc on ne sait pas ce que viennent retirer les gens. Cette initiative permet de limiter le gaspillage alimentaire, tout en permettant aux personnes qui ont peu de moyens de pouvoir consommer des produits frais.

❖ *Quel est votre ancrage sur le territoire, quelles interactions avez-vous avec les acteurs locaux ?*

Le CCAS de Fleurieux-sur-l'Arbresle et la Mutualité Sociale Agricole sont les deux partenaires qui ont permis au projet de voir le jour.

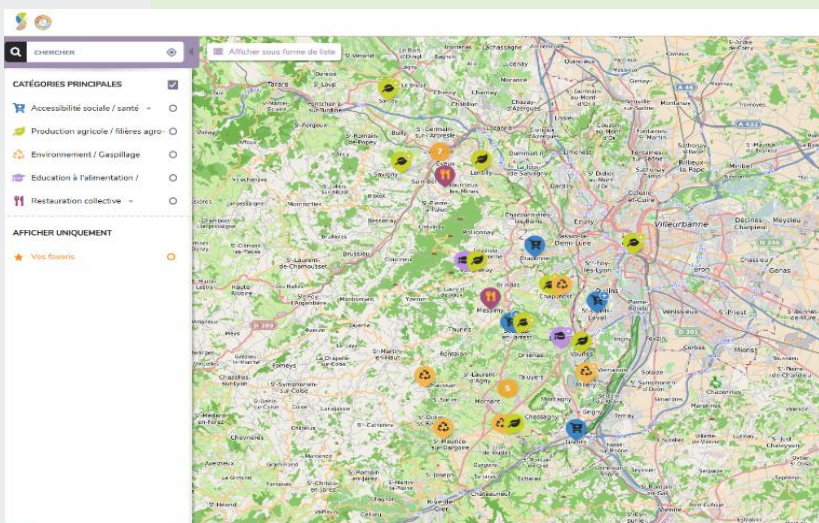
Le [reportage de BFM](#) a donné envie à d'autres structures de se lancer dans des projets similaires, comme la Mairie de Courzieu qui a contacté le Jardin Fleurinois pour des conseils sur la démarche.



A VOUS DE JOUER : CARTOGRAPHIE PARTICIPATIVE DES ACTEURS ET INITIATIVES DU TERRITOIRE

Le premier rendez-vous des élus référents, qui a eu lieu le 7 juin 2022, a permis d'identifier, sur le territoire, des acteurs et initiatives dans les domaines suivants :

- Production agricole et filières agro-alimentaires
- Accessibilité sociale et santé
- Restauration collective
- Environnement et gaspillage alimentaire
- Education à l'alimentation



Ces contributions ont été reportées sur une [cartographie en ligne, accessible ici](#). Cette carte est **interactive et permet de compléter régulièrement ce recensement** des acteurs et initiatives en cliquant en haut à droite de la page sur le bouton :

AJOUTER UNE INITIATIVE

ACTU REGIONALE : VIDEOS-TEMOIGNAGES EGALIM

La FRAB (Fédération Régional d'Agriculture Biologique) AURA a réalisé une série de vidéos-témoignages "**Mettre en place Egalim en resto co : ils l'ont fait !**" qui illustrent comment différents acteurs de la restauration collective se mobilisent pour atteindre les objectifs de la loi EGALIM.

[Retrouvez ici](#) toutes les vidéos :

- "87% de produits bio en restauration collective, c'est possible : l'exemple de la cuisine centrale de St Genis Pouilly (01)"
- "Mettre en place le menu végétarien en restauration scolaire, c'est possible : l'exemple du restaurant scolaire de Grâne (26)"
- "Favoriser l'approvisionnement bio et local, c'est possible : l'exemple de la plateforme de producteurs Agricourt (26)"
- "Favoriser le sourcing local, c'est possible : l'exemple de l'outil numérique Agrilocal"

Pour tout renseignement supplémentaire, merci de contacter :

Gaëlle CHARME, Chargée de mission Agriculture/Forêt/Alimentation, g.charme@ouestlyonnais.fr - 06.10.51.39.82

Ophélie GAY / Raphaël BONNET, Apprentis chargés du Projet Alimentaire Territorial, pat@ouestlyonnais.fr