



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Fiches actions 2024-2028

RHÔNE
LE DÉPARTEMENT



www.rhone.fr/PAT

Table des matières

A1. PRÉSERVER LE POTENTIEL ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

ACTION 1.1 / POURSUIVRE LA POLITIQUE FONCIÈRE DU DÉPARTEMENT VIA LES PENAP	4
ACTION 1.2 / ACCOMPAGNER LE PLAN STRATÉGIQUE « EAU ET RHÔNE, AUJOURD'HUI ET DEMAIN »	5
ACTION 1.3 / AGIR SUR LE RENOUVELLEMENT DES GÉNÉRATIONS POUR PRÉSERVER LE TAUX D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE DU RHÔNE	6

A2. ACCROÎTRE LES DÉBOUCHÉS LOCAUX POUR LES FILIÈRES RHODANIENNES

ACTION 2.1 / ENCOURAGER LES PROJETS DE LOGISTIQUE DES CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES	7
ACTION 2.2 / ACCOMPAGNER LES AGRICULTEURS DANS L'OPTIMISATION DE LEURS CIRCUITS DE VENTES	8
ACTION 2.3 / FORMER LES TECHNICIENS DES EPCI SUR LA LOGISTIQUE DES CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES	9
ACTION 2.4 / SOUTENIR LE PROJET D'ABATTOIR ET D'ATELIER DE DÉCOUPE DE SAINT ROMAIN DE POPEY ET D'AUTRES ÉQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION	10
ACTION 2.5 / SOUTENIR LES PROJETS DE VENTE ET TRANSFORMATION EN CIRCUITS COURTS VALORISANT LA CONSOMMATION LOCALE	11

A3. FAVORISER UNE ALIMENTATION LOCALE, SAIN ET DURABLE EN RESTAURATION COLLECTIVE

ACTION 3.1 / ENGAGER TOUTES LES CANTINES DES COLLÈGES VERS UNE ALIMENTATION 100% DURABLE	12
ACTION 3.2 / VALORISER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DANS LES COLLÈGES EN RÉGIE	13
ACTION 3.3 / ANIMER ET FORMER LES CHEFS EN RÉGIE POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE	14
ACTION 3.4 / VALORISER LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE AU SEIN DE LA COLLECTIVITÉ	15

ACTION 3.5 / MAXIMISER LA PART DES FRUITS ET LÉGUMES LOCAUX DANS LES ACHATS DE LA RESTAURATIONS COLLECTIVE	16
ACTION 3.6 / MAXIMISER LA PART DES VIANDES LOCALES DANS LES ACHATS DE LA RESTAURATIONS COLLECTIVE	17
ACTION 3.7 / MAXIMISER LA PART DES LÉGUMINEUSES LOCALES DANS LES ACHATS DE LA RESTAURATIONS COLLECTIVE	18
ACTION 3.8 / SENSIBILISER LES JEUNES PUBLICS À UNE ALIMENTATION Saine, DURABLE, ET LOCALE ET AUX MÉTIERS DES FILIÈRES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES	19
ACTION 3.9 / FORMER AUX « MÉTIERS DE LA RHD À HAUTE VALEUR SOCIALE ET ENVIRONNEMENTALE » DANS LA 13 ^E MFR DU RHÔNE.....	20

A4. GARANTIR L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ PARTOUT ET POUR TOUS

ACTION 4.1 / AIDER AU DÉPLOIEMENT DE L'APPLICATION DE DONS ALIMENTAIRES PROXIDON	21
ACTION 4.2 / APPUYER LE DÉVELOPPEMENT DE SOLUTIONS POUR RÉPONDRE AUX BESOINS ALIMENTAIRES D'URGENCE.....	22
ACTION 4.3 / COORDONNER ET AIDER LA MISE EN PLACE D'ATELIERS D'ÉDUCATION ALIMENTAIRE ET CULINAIRE	23
ACTION 4.4 / FAIRE CONNAÎTRE L'ASSOCIATION SOLAAL AUPRÈS DES AGRICULTEURS	24
ACTION 4.5 / INCLURE LES CANTINES DES COLLÈGES DANS LE CIRCUIT DU DON ALIMENTAIRE	25
ACTION 4.6 / IMPLIQUER LES AGENTS ET LE DÉPARTEMENT DANS LA LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE	26

A5. FAIRE DU PATRIMOINE PAYSAGER ET GASTRONOMIQUE UN ATOUT D'ATTRACTIVITÉ

ACTION 5.1 / ACCOMPAGNER RHÔNE TOURISME DANS LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN D' ACTIONS TOURISME GOURMAND	27
ACTION 5.2 / DÉDIER CERTAINES ÉDITIONS DES TALENTS DU RHÔNE AUX ACTEURS DU PAT	28
ACTION 5.3 / FÉDÉRER LES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTATION AUX ENJEUX DU PAT DU RHÔNE.....	29

A1. Préserver le potentiel alimentaire du territoire

ACTION 1.1 POURSUIVRE LA POLITIQUE FONCIÈRE DU DÉPARTEMENT VIA LES PENAP

Description de l'action

L'objectif des PENAP est de maintenir et développer l'activité agricole et la présence d'espaces naturels de qualité dans un territoire en agissant en premier lieu dans les zones à forte pression urbaine. Le Département du Rhône a pris, dès 2005, la compétence PENAP et aujourd'hui 45 000 ha de terres agricoles et naturelles sont protégés.

Les PENAP sont donc un outil de protection et de gestion qui permet une protection forte et à long terme de la vocation agricole et/ou naturelle des espaces. Les PENAP permettent des interventions foncières spécifiques pour réaliser des acquisitions à l'amiable ou par préemption. Entre 2021 et 2023, le Département a lancé 11 procédures de préemption en lien avec des communautés de communes ou communes concernées. Dans la plupart des cas, les vendeurs ont décidé de retirer leur bien de la vente.

Un programme d'actions est associé aux 3 périmètres PENAP du Rhône. L'une des principales actions est d'assurer la pérennité du foncier en faveur de l'agriculture, ce qui rejoint l'ambition 1 du PAT sur la préservation du potentiel alimentaire du territoire. Le programme d'actions PENAP 2018-2021 a permis de soutenir 11 projets permettant de pérenniser le foncier en faveur de l'agriculture, soit environ 150 000€ d'aides versées.

Mise en œuvre

- Programme d'actions pluriannuel (en cours 2022-2026)
- Appel à projets annuel : 1 par an sur la période septembre/décembre
- Développement de la politique foncière notamment à travers des préemptions
- Communication autour des appels à projets et des projets aidés

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(Service SAPNE)

Partenaires

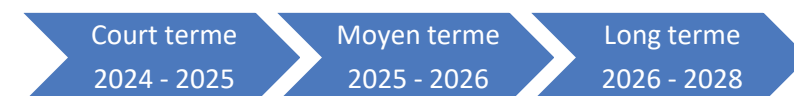
Chambre d'agriculture du Rhône
SAFER 69
Collectivités

Bénéficiaires : Profession agricole / Communes et EPCI / Acteurs locaux

Échelle de réalisation

Périmètres PENAP : Ouest lyonnais, Est lyonnais, Plaine des Chères & coteaux

Temporalité



Besoins identifiés

- 3 millions d'euros sur la durée du programme d'actions 2022-2026
- 0.3 ETP / an (Département)

Indicateurs de suivi

- Nombre de dossiers aidés sur la préservation du foncier agricole
- Nombre de préemptions réalisés par le Département
- Nombre de communication sur la politique PENAP et visibilité

A1. Préserver le potentiel alimentaire du territoire

ACTION 1.2 ACCOMPAGNER LE PLAN STRATÉGIQUE « EAU ET RHÔNE, AUJOURD'HUI ET DEMAIN »

Description de l'action

Depuis plusieurs années, le territoire rhodanien est confronté à une sécheresse récurrente qui fait apparaître de nouveaux enjeux quant à l'usage de la ressource en eau.

Ainsi, le Département s'est engagé en 2022 dans un plan stratégique « Eau et Rhône, aujourd'hui et demain » réflexion partagée au service d'une politique agricole, alimentaire et d'aménagement des espaces dans un contexte de changement climatique.

Parmi les défis déjà identifiés, il y a : « soutenir l'économie et l'emploi agricole et se nourrir, ce qui rejoint l'ambition 1 du PAT de préserver le potentiel alimentaire du territoire ».

L'étude en cours va évaluer et analyser les besoins et usages de l'eau (actuels et futurs) puis coconstruire avec les territoires des stratégies communes de résilience pour enfin se décliner en une feuille de route opérationnelle et territorialisée.

Si cette dernière étape est programmée pour début 2025, le Département s'est déjà engagé notamment en faveur de la sécurisation et les économies d'eau en agriculture : plan ressource en eau, optimisation des plans d'eau sur le bassin versant Brévenne-Turdine, cofinancement des dispositifs « hydraulique » et « irrigation » du Plan Stratégique National. Ces différentes actions et expérimentations se poursuivront et gagneront en visibilité et en efficacité en intégrant le plan « EAU ».

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(DATP)

Partenaires

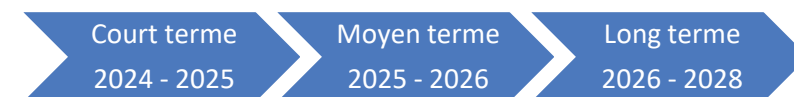
Chambre d'agriculture Rhône
EPCI et syndicats AEP
Agence de l'eau RMC
SMHAR et DDT

Bénéficiaires : Profession agricole, population locale (AEP), EPCI

Échelle de réalisation

Département du Rhône

Temporalité



Besoins identifiés

- Plan Ressource en Eau : 100 000 € max /an
- Soutien aux projets collectifs d'hydraulique (PSN 2023-2027) : 1.2 M€
- Soutien au SMHAR : 300 000 € /an
- Étude stratégique 175 000 € + 1 ETP (Département) mobilisé en 2024

Indicateurs de suivi

- Indicateur 1 : nombre de projets individuels et collectifs soutenus
- Indicateur 2 : nombre d'opérations test « optimisation des retenues »

A1. Préserver le potentiel alimentaire du territoire

ACTION 1.3 AGIR SUR LE RENOUVELLEMENT DES GÉNÉRATIONS POUR PRÉSERVER LE TAUX D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE DU RHÔNE

Description de l'action

Le département du Rhône compte 5 342 chefs d'exploitation en 2020, contre 6 557 en 2010 soit une baisse d'environ 20%. En 2020, 15% des chefs d'exploitation avaient plus de 60 ans. Le renouvellement des générations est donc un enjeu majeur pour préserver le taux d'autonomie alimentaire du Rhône.

Depuis de nombreuses années, le Département accompagne la Chambre d'Agriculture du Rhône (CA69) pour ses actions en faveur du renouvellement des générations. En effet, la CA69 et ses partenaires accompagnent les installations/transmissions à travers de multiples dispositifs et outils dont l'animation de la Commission Installation Transmission Départementale, la coordination du dispositif CERTICREA, le dispositif CEP (Conseil en Évolution Professionnelle). En 2023, 49 nouveaux installés ont bénéficié de la Dotation Jeune Agriculteur.

Des outils innovants tels « lecoindufoncier » mais aussi la mise en place de suivi de stages tests installation/transmission offre une nouvelle dynamique pour encourager les installations dans le territoire du Rhône.

En plus de ce partenariat, le Département du Rhône bonifie ses aides de 10% dans le cadre des appels à projets PENAP et Plan ressource en eau 2022-2027 pour les jeunes agriculteurs (DJA).

Mise en œuvre

- Poursuite des actions en faveur du renouvellement des générations via
 - La convention annuelle entre le Département et la CA69
 - La bonification au sein des appels à projets PENAP et PRE
- Point biannuel entre techniciens CA69 et équipe du Département
 - Bilan et REX – points d'amélioration sur le partenariat
- Une communication autour des résultats et bilan de ces dispositifs

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(SAPNE – COMM)

Partenaires

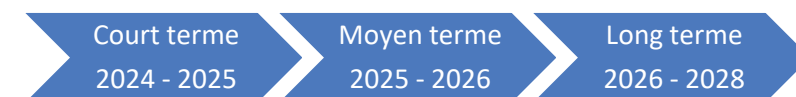
Chambre d'agriculture
du Rhône

Bénéficiaires : Profession agricole, jeunes agriculteurs

Échelle de réalisation

Département du Rhône

Temporalité



Besoins identifiés

- Action en lien avec l'axe « entreprendre » de la convention avec la Chambre d'agriculture (2 ETP mobilisés pour cette action)

Indicateurs de suivi

- Nombre d'accompagnement de cédants
- Évolution des nouvelles installations dans le Rhône
- Nombre de participation aux dispositifs CERTICREA
- Nombre de DJA au sein des AAP du Département

A2. Accroître les débouchés locaux pour les filières rhodaniennes

ACTION 2.1 ENCOURAGER LES PROJETS DE LOGISTIQUE DES CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

Description de l'action

La logistique des circuits courts est un « *ensemble de tâches nécessaires au transfert de flux de denrées alimentaires, de flux financiers et d'informations, depuis la ferme jusqu'au lieu de consommation* » (Raton et al., 2015). Les circuits courts alimentaires sont nécessaires pour accroître les débouchés locaux des filières rhodaniennes.

Cependant, la logistique des circuits courts soulève de nombreuses difficultés (complexité de gestion, de planification, de coordination des tâches, une méconnaissance des coûts & des temps logistiques...). Les solutions seront donc multiples, collaboratives et en partie à inventer. C'est pour cette raison, que le Département souhaite mettre en place un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) afin de faire émerger et soutenir des innovations pour résoudre ces enjeux de la logistique des circuits-courts alimentaires des agriculteurs du Rhône.

Cet AMI aura pour but de favoriser la coopération entre acteurs et sera destiné aux collectifs d'agriculteurs (minimum 2), et aux consortium impliquant différents maillons de la chaîne de valeur (agriculteurs/transformateurs, agriculteurs/grossistes ou logisticiens, agriculteurs/distributeurs, agriculteurs/RHD, agriculteurs/collectivités).

Cet AMI sera construit avec différents partenaires : EPCI, l'ADEME, chambres consulaires...

Mise en œuvre

- Construction de l'AMI : règlement, dossier de candidature, financeurs (ADEME, EPCI...)
- Diagnostic auprès des agriculteurs avec l'action 2.2 pour sensibiliser les candidats
- Lancement de la procédure de candidature en 2 étapes
 - Dossier de candidature simple pour première sélection
 - Dossier financier détaillée en phase 2
- 3 Comités (Financeurs – Technique – Décisionnel)
- Sélection des dossiers opérationnels
- Réorientation des dossiers non sélectionnés vers d'autres dispositifs ou financements
- Communication avant et après l'AMI – Créer une dynamique départementale

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(SAPNE – DEJ – COMM)
AMO (à l'étude)

Partenaires

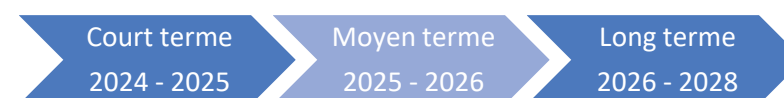
Chambres consulaires
EPCI / Région
ADEME

Bénéficiaires : Profession agricole – acteurs de la logistique & distribution

Échelle de réalisation

Département du Rhône

Temporalité



Besoins identifiés

- Budget prévisionnel de l'AMI = 150 000 € en 2025
- 1 ETP (Département) sur 6 mois

Indicateurs de suivi

- Nombre de projets réceptionnés
- Nombre de projets soutenus
- Communication / public ciblé
- Montant € mobilisés (tous partenaires)

A2. Accroître les débouchés locaux pour les filières rhodaniennes

ACTION 2.2 ACCOMPAGNER LES AGRICULTEURS DANS L'OPTIMISATION DE LEURS CIRCUITS DE VENTES

Description de l'action

Les circuits courts hors vente directe impliquent pour les producteurs de mettre en place une logistique pour approvisionner leurs clients.

Les tâches logistiques sont nombreuses entre la logistique « amont » (approvisionnement, éventuellement transformation, stockage, conditionnement, préparation et prise de commande, gestion et planification...), « aval » (livraison, déchargement, lien commercial...) et autre comme la gestion des invendus, retour des consignés....

L'objectif de cette action est d'évaluer les circuits de commercialisation et leurs intérêts respectifs dans une démarche globale (en intégrant la notion de prix, volume, temps de travail, logistique...) pour sensibiliser les producteurs à la logistique et son impact sur tous les aspects de l'exploitation : temps de travail, économique, écologique...

Le but est de construire avec l'agriculteur une stratégie commerciale pertinente, permettant de rationaliser les circuits de vente.

Cette action est en lien directe avec le projet d'AMI logistique (action 2.1).

Mise en œuvre

Minimum 10 accompagnements individuels d'exploitants avant le lancement de l'AMI logistique : « rationaliser mes circuits de vente »

- RDV d'échanges avec le producteur (compréhension du système d'exploitation et de vente, besoins) et de collecte de données permettant de comparer les différents circuits de vente (comptabilités, clés de répartition des charges et du temps de travail)
- Travail d'analyse, de synthèse et proposition d'actions (utilisation d'outil comme Logicout, développé par la CA69)
- RDV de restitution avec le producteur

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône (SAPNE)
Chambre d'agriculture

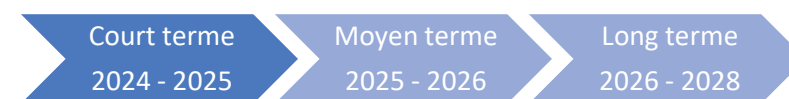
Partenaires

Bénéficiaires : agriculteurs vendant aux professionnels (pas de 100% vente directe) et tenant une comptabilité de gestion

Échelle de réalisation

Département du Rhône

Temporalité



Besoins identifiés

- Action en lien avec l'axe « alimentation » de la convention avec la Chambre d'agriculture (2 ETP mobilisés pour cette action)

Indicateurs de suivi

- Nombre d'accompagnements réalisés
- Synthèse des accompagnements

A2. Accroître les débouchés locaux pour les filières rhodaniennes

ACTION 2.3 FORMER LES TECHNICIENS DES EPCI SUR LA LOGISTIQUE DES CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

Description de l'action

Gwenaëlle RATON* a mené des travaux de recherche portant sur l'approvisionnement alimentaire des villes. Elle a créé un jeu de rôle sur l'approvisionnement local de la restauration collective comme méthode d'interconnaissance entre acteurs et de co-construction de solutions collectives. Ce jeu de rôle vise à sensibiliser les acteurs de la restauration collective aux contraintes logistiques respectives des cantines et producteurs en circuits courts.

L'objectif de cette action est de former, à travers le jeu de rôle, les animateurs de PAT et techniciens des EPCI, puis dans un second temps, les acteurs de la restauration collective (chefs, gestionnaires, agriculteurs, intermédiaires) et ainsi partager les difficultés rencontrées par chaque intermédiaire de la filière.

Cette démarche collaborative et innovante permettra de lever les freins identifiés lors du jeu de rôle.

Un test avec des chefs en régie peut être organisé afin de faciliter l'atteinte des objectifs d'approvisionnement local (cf. action 3.2).

* chercheuse laboratoire SPLOTT - Systèmes Productifs, Logistique, Organisation des Transports et Travail – Université Gustave Eiffel

Mise en œuvre

- Étape 1 : organiser un groupe de travail alimentation (PACTE) pour présenter le jeu aux techniciens d'EPCI de manière « théorique » avec démonstration du jeu (½ journée) pour apprendre les règles et comprendre le principe du jeu
- Étape 2 : mise en place du jeu sur le territoire de la CCSB (territoire volontaire pour être pilote), avec les acteurs de la restauration collective de son territoire pour comprendre les contraintes logistiques des différents acteurs (½ journée de « jeu », et ½ journée de debrief et réflexion sur l'application concrète sur les territoires).

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône (SAPNE)
Institut Gustave Eiffel

Partenaires

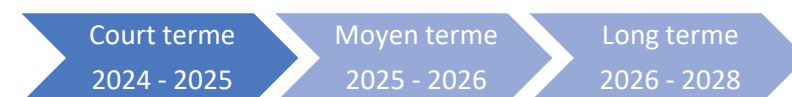
Techniciens EPCI
(PAT, service agriculture)

Bénéficiaires : Profession agricole

Échelle de réalisation

Département du Rhône + territoire de la CCSB

Temporalité



Besoins identifiés

- Intervention G. Raton : 500€/jour
- 1 ETP pendant 2 jours (étape 1)

Indicateurs de suivi

- Nombre de participants à l'étape 1
- Nombre de participants à l'étape 2
- Nombre des sessions organisées par les EPCI

A2. Accroître les débouchés locaux pour les filières rhodaniennes

ACTION 2.4 SOUTENIR LE PROJET D'ABATTOIR ET D'ATELIER DE DÉCOUPE DE SAINT ROMAIN DE POPEY ET D'AUTRES ÉQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION

Description de l'action

Afin de développer les débouchés locaux pour les filières rhodaniennes, il est nécessaire que le territoire soit doté d'équipements de transformation. Cependant, ces équipements sont souvent très coûteux en termes d'investissements et dès lors sont peu présents sur les territoires. Les collectivités sont des acteurs qui peuvent intervenir de différentes manières pour encourager ces installations.

Ainsi, la Communauté d'agglomération de l'Ouest Rhodanien (COR) a décidé d'agrandir et moderniser l'abattoir et l'atelier de découpe dont elle est propriétaire. Le Département soutient ce projet qui concerne deux outils essentiels à l'économie locale dont le seul abattoir multi espèces du territoire. Ce projet permettra d'augmenter les capacités d'abattage, de stockage et de découpe, d'améliorer le bien-être animal et des conditions de travail et de créer un atelier de 3^{ème} transformation comprenant notamment une ligne de fabrication de steaks hachés.

Cette action 2.4 est en lien avec de nombreuses autres actions du PAT notamment l'action 3.6 qui vise à *Maximiser la part de viandes locales au sein des achats de la restauration collective* mais également l'action 2.2 qui vise à *accompagner les agriculteurs dans l'optimisation de leurs circuits de ventes*.

Cette action reste ouverte au soutien à d'autres équipements de transformation qui pourraient émerger sur le territoire.

Mise en œuvre

- Phase de travaux 2024-2026 – Inauguration premier semestre 2026
- Communication notamment des agriculteurs pour optimiser l'utilisation de ce nouvel outil de transformation
- Soutien possible vers d'autres équipements de transformation

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(SAPNE – DEJ)

Partenaires

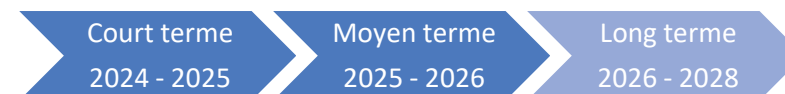
COR
Autres EPCI
Entreprises de transformation

Bénéficiaires : Profession agricole, consommateurs, cantines, restaurateurs...

Échelle de réalisation

Saint Romain de Popey

Temporalité



Besoins identifiés

- Budget global du projet : env. 11 millions d'euros -> 800 000€ de subvention du Département

Indicateurs de suivi

- Quantité de viandes valorisées sur le territoire
- Nombre d'exploitations utilisant l'abattoir et l'atelier de découpe
- Nombre de cantines, restaurants approvisionnés sur le territoire

A2. Accroître les débouchés locaux pour les filières rhodaniennes

ACTION 2.5 SOUTENIR LES PROJETS DE VENTE ET TRANSFORMATION EN CIRCUITS COURTS VALORISANT LA CONSOMMATION LOCALE

Descriptions de l'action

Les tendances exprimées par les consommateurs pour revenir vers un mode de consommation local, encouragent les exploitants à s'orienter vers des démarches de commercialisation ou de transformation assurant une bonne valorisation des produits. Le Département apporte son soutien aux agriculteurs du Rhône, pour appuyer la création de valeurs et soutenir les projets qui renforcent la position des exploitations agricoles (transformation & commercialisation). L'objectif est de relocaliser la production alimentaire départementale pour favoriser la consommation locale.

Le Département mobilise deux dispositifs pour soutenir les projets favorisant la vente en circuits courts et le développement de la transformation à la ferme :

- Le Plan Stratégique National 2023-2027, à travers le dispositif 302 « Transformer et valoriser mes productions agricoles ». Le Département cofinance les projets portés par des agriculteurs d'investissement de transformation, conditionnement, stockage des produits agricoles et de commercialisation des produits agricoles ou transformés. Entre 2018 et 2022, le Département a accordé en moyenne 100 000€/an de subventions.

- Le programme d'actions PENAP 2022-2026, à travers l'action 3.1 « Accroître la valorisation des productions agricoles et développer les débouchés de proximité ». Entre 2018 et 2022, via les appels à projets, le Département a accordé en moyenne 70 000€/an de subventions.

Mise en œuvre

- PSN : validation des dossiers soutenus, participation aux Comités de sélection, délibération de l'Assemblée Départementale.
- PENAP : réception des dossiers, organisation des Comités de sélection, délibération de l'Assemblée Départementale.
- Communication sur les projets retenus.

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(SAPNE et COMM)

Partenaires

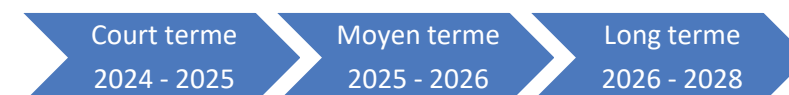
Région AURA
Chambre d'agriculture

Bénéficiaires : Profession agricole & consommateurs locaux

Échelle de réalisation

Ensemble du territoire incluant aussi les périmètres PENAP

Temporalité



Besoins identifiés

- Budget annuel moyen : Plan stratégique national (2023-2027) + appels à projets PENAP (2022-2026) = 200 000 €/an
- 1 ETP/an (Département)

Indicateurs de suivi

- Nombre de projets soutenus
- Montant annuel des subventions accordées
- Nombre de communication sur les projets soutenus

A3. Favoriser une alimentation locale, saine et durable en restauration collective

ACTION 3.1 ENGAGER TOUTES LES CANTINES DES COLLÈGES VERS UNE ALIMENTATION 100% DURABLE

Description de l'action

Dans le cadre du plan *Collèges neufs 2025* et notamment de la construction de nouveaux collèges à Villefranche et Genas, deux nouvelles cantines seront créées.

Ces nouvelles régies sont l'opportunité pour le Département du Rhône de mettre en place des expérimentations en termes d'approvisionnement local (fruits, légumes, viandes et protéines végétales) et de respect de la réglementation (ÉGAlim, Climat et résilience, AGECE). Ces cantines seront le siège d'innovations comme la mise en place de fontaines à yaourt, de « défis pain », de kits d'affichage (sensibilisation au menu végétarien), d'expérimentations sur les biodéchets, de tests sur des recettes alternatives...

Aussi, un travail conséquent sera réalisé avec les chefs et leurs équipes pour concevoir des menus « bas carbone », respecter la saisonnalité des produits, réduire la consommation en eau et en énergie de ces cantines (en lien avec le Plan de transition vers la neutralité carbone).

À terme, l'ambition du Département est de tendre vers 100% d'alimentation durable en 2028, - en priorité sur les catégories fruits et légumes, viandes et yaourts - pour la totalité des cantines de ses collèges (régies et DSP).

Mise en œuvre

- Première phase (conception & étude) – lancement du GT piloté par la DEJ - 2024
- Formation des chefs – recrutement & formations des équipes de cuisine, diététicienne
- Deuxième phase – opérationnelle et expérimentation
 - Défis pain / Fontaine yaourts
 - Labellisation mon resto responsable...
- Travail sur l'approvisionnement local (lien actions 3.5, 3.6 et 3.7)
- Travail sur la consommation d'eau – la conception des menus bas carbone
- Bilan annuel (REX + étude via Easilys) et poursuite des mesures

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(Pôle PTPDD et DEJ)

Partenaires

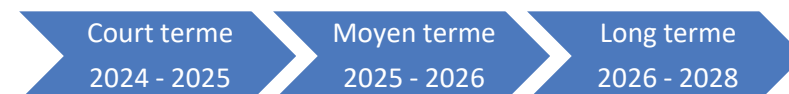
Chambre d'agriculture

Bénéficiaires : ensemble des collèges (en régies et DSP)

Échelle de réalisation

Canton de Villefranche-sur-Saône, Gleizé & Genas + ensemble du territoire

Temporalité



Besoins identifiés

- Nombre d'ETP : Service Restauration des collèges - Département

Indicateurs de suivi

- Réduction gaspillage alimentaire (Poids), nb. de nouveaux salad'bars
- Consommation protéines végétales et légumineuses
- % d'approvisionnement local ; indicateurs ÉGAlim
- Bilan carbone des repas / Consommation d'eau / Communication

A3. Favoriser une alimentation locale, saine et durable en restauration collective

ACTION 3.2 VALORISER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DANS LES COLLÈGES EN RÉGIE

Descriptions de l'action

Depuis 2011, le Département s'engage pour favoriser les initiatives d'approvisionnement local de la restauration collective avec notamment la mise en place de systèmes de promotion et de valorisation de l'approvisionnement en circuits courts incitatif. Depuis 2022, il existe un nouveau dispositif qui est corrélé au déploiement du logiciel Easily dans les 11 collèges en régie.

Chaque collège en régie atteignant au moins 20 % d'achats locaux bénéficie d'une dotation financière complémentaire, par strates, suivant :

- Le nombre de demi-pensionnaires (0-300 / 300-500 / 500-800).
- Le pourcentage d'achats de produits locaux (20-25% / 25-30% / supérieur à 30%).

L'achat local retenu correspond aux achats réalisés en proximité immédiate du collège, dans le département du Rhône ou dans les départements limitrophes.

Le montant de cette dotation annuelle est compris entre 1 500€ et 6 000€ en fonction du collège et de l'atteinte des pourcentages d'achat.

L'objectif est d'introduire régulièrement des produits locaux de qualité dans la réalisation des repas dans les cantines des collèges, de valoriser la consommation des produits frais et de saison, et de valoriser les produits issus de l'agriculture locale.

En 2025, une réflexion sera engagée pour accompagner les chefs de cuisine pour travailler sur leur stratégie d'achats à l'aide de l'outil GPAO Easily.

Mise en œuvre

- Janvier : extraction des données du logiciel Easily.
- Juin : délibération sur les montants alloués suivant les tranches obtenues.

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(DEJ)

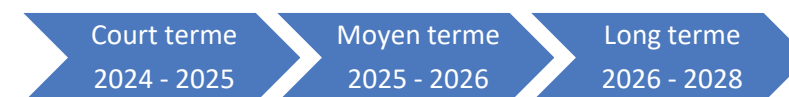
Partenaires

Bénéficiaires : Collèges en régie directe

Échelle de réalisation

Département du Rhône

Temporalité



Besoins identifiés

- Budget annuel = max 48 000€/an si tous les collèges dépassent 30%

Indicateurs de suivi

- Nombre de collèges ayant atteint la tranche 1 : 20-25%
- Nombre de collèges ayant atteint la tranche 2 : 25-30%
- Nombre de collèges ayant atteint la tranche 3 : 30% et plus
- Communications sur les régies ayant une dotation

A3. Favoriser une alimentation locale, saine et durable en restauration collective

ACTION 3.3 ANIMER ET FORMER LES CHEFS EN RÉGIE POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

Description de l'action

Certains organismes de formation tel que le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale) offrent aux collectivités des accompagnements spécifiques et des formations sur mesure. Ces formations sont conçues et réalisées à l'attention des agents et délivrées au sein même de la collectivité. Les organismes de formation s'accorderont avec le Département pour organiser des sessions de formation à l'attention de l'ensemble des agents de restauration des 11 collèges en régie directe (max 30 personnes). Cette action sera également liée à l'ouverture en 2026 de la 13^{ème} MFR du Rhône, où certaines formations pourront être dispensées.

Ces formations porteront sur différentes thématiques et prendront plusieurs formats :

- Atelier culinaire : valorisation des fruits et légumes frais, protéines végétales, cuissons évolutives....
- Formation : lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation au goût, saisie sur Easyls...
- Webinaires

En parallèle, le bureau restauration collective du Département, réunit plusieurs fois par an, les chefs en régie pour apporter des informations sur la réglementation, échanger sur les bonnes pratiques et les actualités, faire remonter les besoins des chefs... Il est proposé de faire un point régulier sur les actions en lien avec le PAT lors de ces rencontres.

Mise en œuvre

Pour les Formations

- Identification des besoins auprès du personnel de cantine
- Remontée des besoins annuels auprès des ressources humaines du Département
- Sélection des organismes de formation
- Préparation et organisation des séances de formation
- REX et programmation de nouvelles sessions

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(RH, DEJ, soutien SAPNE)

Partenaires

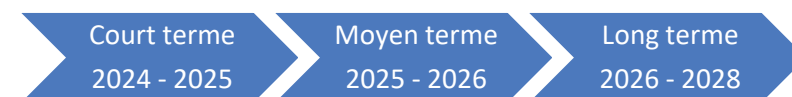
CNFPT
Organismes de formation
MFR de Genas

Bénéficiaires : Personnel de restauration des 11 collèges en régie

Échelle de réalisation

Département du Rhône

Temporalité



Besoins identifiés

- Nombre d'ETP : Service Restauration des collèges - Département

Indicateurs de suivi

- Nombres de sessions organisées & thématiques
- Nombre de personnes formées
- Nombre de réunions organisées dans le cadre du réseau des chefs

A3. Favoriser une alimentation locale, saine et durable en restauration collective

ACTION 3.4 VALORISER LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE AU SEIN DE LA COLLECTIVITÉ

Description de l'action

Organisation d'un concours "Top chef" pour les chefs en régie

Le Département souhaite mettre à l'honneur les talents trop souvent méconnus de ses chefs et personnels de restauration des collèges en créant un concours culinaire « Top chefs ». Ce concours serait l'occasion de mieux faire connaître ses métiers et d'associer à ce challenge un moment de partage et de convivialité. Il vise aussi à promouvoir les circuits courts en restauration scolaire, valoriser les productions locales et promouvoir l'équilibre alimentaire. Ce concours sera organisé tous les 2 ans, avec une première édition en 2025.

Communications

Pour mettre en avant les métiers de la restauration des collèges auprès des agents de la collectivité, des élus départementaux et du grand public, il est proposé de publier des articles dans le magazine « Rhône », sur les réseaux sociaux ou le site Internet du Département. L'objectif est de montrer l'engagement et la richesse des missions exercées par ces agents.

Mise en œuvre

Pour le concours :

- Définition du règlement : composition des menus, composition des équipes, composition du jury, critères d'évaluation (nutrition, goût, présentation...)
- Recherche du lieu du concours et d'éventuels partenaires, membres du jury
- Constitution d'un dossier de presse avec le portrait des chefs et leurs recettes pour mettre en valeur les chefs et les produits
- Le jour de l'épreuve prévoir un photographe, une récompense et une communication pour l'annonce des résultats

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône (Direction éducation jeunesse, SAPN, communication, collègues)

Partenaires

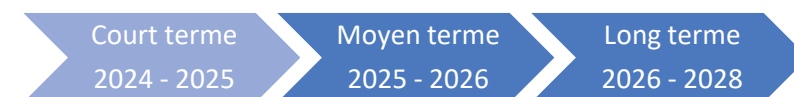
Producteurs locaux

Bénéficiaires : Personnel de la restauration collective

Échelle de réalisation

Département du Rhône

Temporalité



Besoins identifiés

- 0,2 EPT sur 3 mois

Indicateurs de suivi

- Nombres d'éditions réalisées
- Nombres de chefs inscrits au concours (par édition)
- Nombres de publications liées à la restauration des collèges

A3. Favoriser une alimentation locale, saine et durable en restauration collective

ACTION 3.5 MAXIMISER LA PART DES FRUITS ET LÉGUMES LOCAUX DANS LES ACHATS DE LA RESTAURATIONS COLLECTIVE

Description de l'action

Le Département du Rhône agit déjà pour améliorer ces achats de fruits et légumes locaux au sein de la restauration collective via notamment le dispositif financier pour inciter les collèges (cf. action 3.2). Cependant, de nombreux freins existent comme dans le Nord du Département où certaines plateformes telles que Récolter ou Bio A Pro ne livrent pas (zone éloignée).

Cette action a donc pour objectif de démontrer la faisabilité d'un approvisionnement local en fruits et légumes, éventuellement mutualisé entre plusieurs établissements d'un même territoire. Les collèges en régie et les sociétés de restauration collective intervenant sur le territoire pourraient ainsi être mobilisés pour tester un approvisionnement en filière courte.

Le renouvellement du marché « fruits & légumes » du groupement de la Martinière en 2024 sera un point pivot pour orienter cet approvisionnement local. Parallèlement, il est nécessaire de poursuivre la formation des chefs quant à l'utilisation du logiciel Easyli afin de rendre la saisie des produits EGALIM compatibles.

Pour financer le déploiement de ces tests qui demandent une expertise particulière et du temps de travail conséquent, le Département recherchera des financements (appel à projet).

Mise en œuvre

- Former les chefs en régie & suivre l'évolution des achats de fruits et légumes locaux
 - État des lieux - Formation Easyli - Projection des besoins
- Travailler avec le groupement La Martinière sur le futur marché "fruits et légumes"
 - Obj. : Permettre une couverture de l'ensemble des établissements
- Travailler avec les acteurs de la logistique pour faciliter le transport et la distribution.
 - Estimation des volumes potentiels d'achats et de commandes
 - Réunion de travail + contacter les structures types Récolter...
 - Test grandeur nature sur 3 mois avec les structures sélectionnées
- REX et planification des suites à opérer

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(SAPNE – DEJ – Chefs en Régie –
Commande Publique)
AMO (à l'étude)

Partenaires

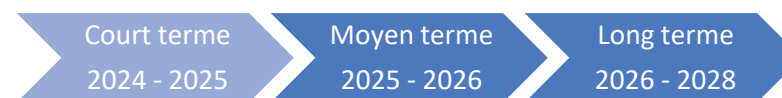
Chambre d'agriculture, EPCI
Plateformes et groupement
d'achats
Interfel / AFREL

Bénéficiaires : Collèges en régie ; agriculteurs ; autres établissements scolaires et médicaux-sociaux

Échelle de réalisation

Territoire pilote à définir (lien avec nouvelle régie de Villefranche)

Temporalité



Besoins identifiés

- Appel à projet pour recherche de fonds mobilisables
- AMO (à l'étude) ou 20 jours ETP (si interne Département)

Indicateurs de suivi

- Nombre de territoires pilotes constitués
- Nombre de structures impliquées dans les tests
- Part des fruits et légumes locaux dans les achats de la restauration collective (collèges)

A3. Favoriser une alimentation locale, saine et durable en restauration collective

ACTION 3.6 MAXIMISER LA PART DES VIANDES LOCALES DANS LES ACHATS DE LA RESTAURATIONS COLLECTIVE

Description de l'action

Le Département du Rhône est doté d'un abattoir à Saint-Romain-de-Popey (Communauté d'Agglomération de l'Ouest Rhodanien). Cet abattoir va être modernisé et doté d'un atelier de découpe dont l'investissement est soutenu par le Département du Rhône (action 2.4). Cependant, malgré la présence de cet équipement, de nombreuses difficultés pour proposer des viandes locales sont présentes (notamment dû à l'équilibre « matière » d'une carcasse entre les parties avant et arrières, la saisonnalité de la consommation, les volumes et la nécessité de coordination...).

Ainsi, cette action vise à démontrer la faisabilité d'un approvisionnement local en viandes, éventuellement mutualisé entre plusieurs établissements d'un même territoire. Les collèges en régie et les sociétés de restauration collective intervenant sur le territoire pourraient ainsi être mobilisés pour tester un approvisionnement en filière courte.

Il sera également intéressant dans le cadre des menus bas carbone mis en avant dans l'action 3.1 de calculer ici le coût environnemental et l'empreinte d'une viande valorisée localement.

Mise en œuvre

- Conduire un projet pilote avec un raisonnement par zone géographique du territoire
- Tester sur un territoire comme le nord-ouest du département (proximité avec l'abattoir)
- Recenser les besoins par établissement
- Identifier un partenaire pour la valorisation (mobiliser Interbev et la CMA...)
- Identifier des éleveurs locaux
- Travailler sur la décomposition de la répartition de la valeur entre les différents maillons
- Communiquer autour du projet lors des services en restauration et plus largement
- REX et bilan
- Ouverture sur d'autres territoires

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(SAPNE – DEJ – Chefs en Régie –
Commande Publique)
AMO (à l'étude)

Partenaires

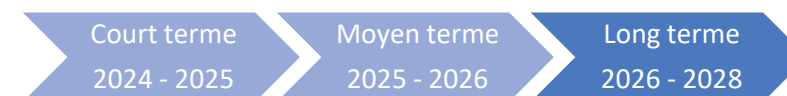
Chambre d'Agriculture 69
EPCI du Département
Plateforme d'achats
GA la Martinière
INTERBEV ; abattoir

Bénéficiaires : collèges en régie, éleveurs, autres établissements scolaires ou médico-sociaux

Échelle de réalisation

Territoire pilote à définir

Temporalité



Besoins identifiés

- Appel à projet pour recherche de fonds mobilisables
- AMO (à l'étude) ou 20 jours ETP (si interne Département)

Indicateurs de suivi

- Nombre de territoires pilotes constitués
- Nombre de structures impliquées dans les tests
- Part des viandes locales dans les achats de la restauration collective (collèges)

A3. Favoriser une alimentation locale, saine et durable en restauration collective

ACTION 3.7 MAXIMISER LA PART DES LÉGUMINEUSES LOCALES DANS LES ACHATS DE LA RESTAURATIONS COLLECTIVE

Description de l'action

La diversification des protéines grâce aux légumineuses s'inscrit dans le cadre réglementaire de la loi Climat et Résilience de 2021, qui rend obligatoire la mise en place d'une alternative végétarienne au moins une fois par semaine. Au sein du Département du Rhône, la production de légumes secs est en augmentation et est accompagnée par la Chambre d'Agriculture. Cependant, les agriculteurs rencontrent des difficultés de commercialisation de leurs produits. La commande publique peut représenter un débouché sécurisant pour les agriculteurs du territoire.

Par ailleurs, de nombreux freins quant à l'utilisation des légumes secs sont à lever comme notamment certaines durées de pré-trempe, le prix d'achat des productions locales ou la faible quantité transportée pour un seul établissement.

Ainsi, l'objectif de cette action est de démontrer la faisabilité d'un approvisionnement local de légumes secs, éventuellement mutualisé entre plusieurs établissements d'un même territoire. Les collèges en régie et les sociétés de restauration collective intervenant sur le territoire pourraient ainsi être mobilisés pour tester un approvisionnement en filière courte.

Mise en œuvre

- Phase I - Préparation du test
 - État des lieux « achat » / Enquête auprès des cuisiniers / Société de restauration
 - État des lieux « offre » / Identification des intermédiaires (transformateurs)
 - Groupe de travail > Proposition du test - mobilisation des acteurs
- Phase II - Mise en œuvre du test
 - Groupe de travail > Engagement / précision volume / organisation logistique
 - Organisation du test > Volumes / Visites / Relations producteurs-transformateurs...
 - Groupe de travail > REX des acteurs
- Bilan final et planification des suites (développement sur le territoire) et communication.

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(SAPNE – DEJ – Chefs en régie –
Commande Publique)
AMO (à l'étude)

Partenaires

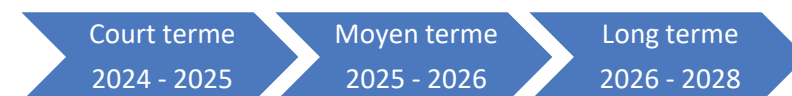
Chambre d'agriculture, EPCI
Plateformes et groupement achats

Bénéficiaires : Collèges en régie ; agriculteurs ; autres établissements scolaires et médicaux-sociaux

Échelle de réalisation

Territoire pilote à définir

Temporalité



Besoins identifiés

- Appel à projet pour recherche de fonds mobilisables
- Environ 20 jours ETP interne au Département

Indicateurs de suivi

- Nombre de territoires pilotes constitués
- Nombre de structures impliquées dans les tests
- Part des céréales et légumineuses locales dans les achats de la restauration collective (collèges)

A3. Favoriser une alimentation locale, saine et durable en restauration collective

**ACTION 3.8 SENSIBILISER LES JEUNES PUBLICS À UNE ALIMENTATION Saine, DURABLE, ET LOCALE
ET AUX MÉTIERS DES FILIÈRES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES**

Description de l'action

L'éducation à une alimentation saine, durable et locale ainsi que la découverte de tous les métiers des filières agricoles et alimentaires est primordiale pour le renouvellement des générations mais également pour créer des habitudes saines de consommation qui s'apprennent dès le plus jeune âge.

Ainsi, le Département du Rhône via notamment son pôle "éducation et attractivité" et en partenariat avec le Projet Alimentaire Territorial a construit différents parcours de sensibilisation auprès de jeunes public (de 6 à 15 ans).

- Trois actions conçues dans le cadre des actions éducatives développées pour les collèves :
 - o « Du champ à l'assiette », pour sensibiliser les collégiens aux métiers liés à l'agriculture et à une alimentation saine à travers des visites et ateliers
 - o « Chefs en Herbe », un concours original et pédagogique lancé depuis 2017 pour sensibiliser les élèves de 5^e au « *bien manger* » et aux métiers de la gastronomie
 - o « Soif d'Agir : de la fourche à la fourchette », qui permet aux collégiens de retracer le parcours d'un produit local intégré dans les menus des cantines et de remonter sa filière (de la production à la consommation). Pour valoriser les étapes, le collège imagine un support ludique de restitution : en 2023, des reportages vidéo ont été réalisées.
- Une *colo apprenante* « Ma colo nature à la ferme », ouverte aux enfants de 6 à 10 ans sur une période de vacances scolaires. Elle aura pour fil conducteur l'articulation entre l'agriculture et l'alimentation à travers des jeux éducatifs, des visites de fermes, des ateliers culinaires...

Mise en œuvre

- Poursuite de l'action « Chef en Herbe »
- Lancement de la colo apprenante « ma colo nature à la ferme » en 2024
- Première expérimentation de l'action « du champ à l'assiette » en 2024
- Diffusion des vidéos de « Soif d'Agir : de la fourche à la fourchette » en 2024
- Retour d'expériences, bilan et adaptation des actions pour les années suivantes

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(SAPNE – DEJ)

Partenaires

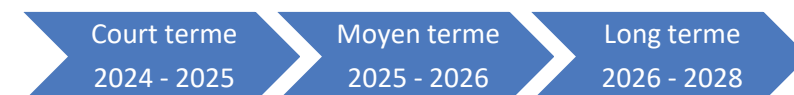
Interfel ; CA69
Producteurs locaux
MFR ; ADEME, Ligue de l'Enseignement

Bénéficiaires : collégiens et enfants de 6 à 10 ans (colos apprenantes)

Échelle de réalisation

Département du Rhône

Temporalité



Besoins identifiés

- 2 500€ (Champs à l'assiette)
- Subvention État pour « *colos apprenantes* »
- 0.3 ETP / an (Département)

Indicateurs de suivi

- Nombre de collégiens participant au parcours
- Nombre de collèges participants au concours
- Nombre d'enfants participant à la colonie
- Nombre de communication

A3. Favoriser une alimentation locale, saine et durable en restauration collective

ACTION 3.9 FORMER AUX « MÉTIERS DE LA RHD À HAUTE VALEUR SOCIALE ET ENVIRONNEMENTALE » DANS LA 13^E MFR DU RHÔNE

Description de l'action

Les Maisons Familiales Rurales sont implantées dans le Rhône depuis près de 70 ans. Avec 12 établissements, elles sont le 1er réseau rhodanien de formation par alternance scolaire et en apprentissage préparant à plus de 150 métiers. La création de la 13^e MFR du Rhône qui sera implanté dans le pôle éducatif triangle du Dormont souhaite œuvrer à la co-construction d'une restauration collective à « Haute Valeur Sociale et Environnementale ».

En co-finançant cette MFR, le Département soutient ce projet qui s'inscrit pleinement dans les dynamiques que celui-ci développe dans son PAT. Cette 13^e MFR contribuera notamment à l'amplification d'un tissu de professionnels de la cuisine qualifiés inscrits dans un réseau départemental fort car riche de ses coopérations (agriculteurs, intermédiaires, consommateurs...).

Avec la création de son *Jardin des Merveilles* (potager, verger, poulailler à visée pédagogique et éducative) cette MFR s'insère parfaitement dans le souhait du PAT de sensibiliser les jeunes à la fois à une alimentation saine, durable et locale et surtout aux métiers des filières alimentaires (3.8).

Le projet de cette 13^e MFR pourra également entrer en résonance avec plusieurs actions du PAT notamment pour former les chefs en régie (3.3) ou être le lieu d'accueil pour une édition du concours de cuisine entre les chefs en régie (3.4).

Mise en œuvre

- Un projet en construction pour une ouverture prévue en septembre 2026
- Développement des futures collaborations avec tous les acteurs de l'agriculture et de l'alimentation du territoire (lien Département, EPCI, collèges, agriculteurs...)
- Développement des projets pour connecter agriculture et alimentation (Conserverie, Marché de producteurs, livraison de repas, mise à disposition du *Jardin des merveilles*...)

Maîtres d'ouvrage

MFR

Partenaires

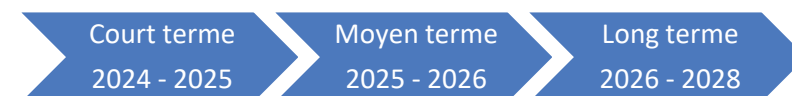
Département du Rhône
Fédération de Chasse
Agriculteurs

Bénéficiaires : élèves de la MFR ; jeunes et adultes en formation ; autres bénéficiaires des équipements de la MFR (associations, établissement scolaires...)

Échelle de réalisation

Canton de Genas

Temporalité



Besoins identifiés

- 750 000 € aide investissement du Département

Indicateurs de suivi

- Nombre de formations professionnelles réalisées, d'apprenants et stagiaires formés (formation initiale et formation continue)
- Nombre d'animations éducatives et pédagogiques conduites (publics jeunes, associations...) et nombre de participants

A4. Garantir l'accès à une alimentation de qualité partout et pour tous

ACTION 4.1 AIDER AU DÉPLOIEMENT DE L'APPLICATION DE DONS ALIMENTAIRES PROXIDON

Description de l'action

Le Département est conscient des difficultés rencontrées par les structures de l'aide alimentaire à diversifier les dons alimentaires notamment auprès des commerces de proximité. Le Département souhaite expérimenter le déploiement d'un nouvel outil numérique nommé ProxiDon, pour résoudre en partie ces problématiques.

ProxiDon est une plateforme numérique initiée par la Banque Alimentaire, qui permet aux associations d'aide alimentaire de collecter les surplus et invendus des donateurs situés aux alentours. Concrètement, l'application mobile met en relation des commerces de proximité et des associations partenaires de la Banque Alimentaire du Rhône. Les commerces peuvent proposer des dons ponctuels ou réguliers de denrées alimentaires non commercialisables mais encore consommables, à des associations se situant aux alentours. Repérés à l'aide de la géolocalisation, les bénévoles les plus proches sont ensuite alertés par SMS. Les donateurs locaux peuvent être des supérettes, épicerie, primeurs, boulangeries, restaurants, restaurants d'entreprises ou scolaires, exploitants agricoles...

Il est proposé de passer une convention avec la Banque alimentaire du Rhône concernant le déploiement et le soutien au dispositif ProxiDon.

Mise en œuvre

- Étude préalable : diagnostic des commerces, cartographie des publics, préparation des réunions d'information (diffusion prioritaire sur les territoires dotés de structures d'aide alimentaire)
- Réunion d'information à destination des commerçants du territoire et prospection des commerces pour obtenir de nouveaux partenariats (lien avec la CMA)
- Campagne de communication réalisée par le Département et la Banque alimentaire à destination des commerçants, afin de faire connaître le dispositif (dossier de presse...)
- Réunion d'information et de formation des équipes sociales organisée par le Département et la Banque alimentaire pour faire connaître ce nouveau dispositif

Maîtres d'ouvrage

Département
du Rhône (PSSU, MDR)

Partenaires

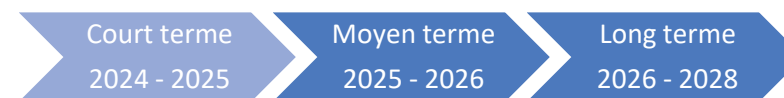
Banque Alimentaire 69
Communes et CCAS
Chambre des métiers
et de l'artisanat, SOLAAL

Bénéficiaires : Structures d'aide alimentaire

Échelle de réalisation

Département du Rhône

Temporalité



Besoins identifiés

- Fin 2024 : financement par le Département d'1 ETP pendant 3 mois pour engagement de la démarche par la Banque Alimentaire
- Juin 2024 : dépôt d'un dossier de demande de financement via AAP DREETS pour continuer l'action en 2025

Indicateurs de suivi

- Nombre de communes impliquées
- Nombre de commerçants donateurs
- Nombre d'associations d'aide alimentaire utilisant l'application

A4. Garantir l'accès à une alimentation de qualité partout et pour tous

ACTION 4.2 APPUYER LE DÉVELOPPEMENT DE SOLUTIONS POUR RÉPONDRE AUX BESOINS ALIMENTAIRES D'URGENCE

Description de l'action

Le Département met en place des outils auprès des travailleurs sociaux des Maisons du Rhône, pour répondre aux demandes d'aide alimentaire :

- Un tableau qui récence par commune l'ensemble des structures de l'aide alimentaire mobilisables (avec les coordonnées, les jours et horaires d'ouverture, l'échelle d'intervention...). Ce qui permet d'apporter un premier niveau de réponse aux demandeurs.
- Pour les familles, des chèques d'accompagnement personnalisés, des cartes de paiement ou des virements peuvent être délivrés par les MDR. Ils sont utilisables dans les épiceries sociales et les commerces partenaires et répondent à une urgence relative. Ces aides permettent d'apporter une solution concrète. Cependant, elles ne sont pas utilisables dans tous les commerces locaux.

Il est proposé dans un premier temps d'identifier et articuler les différents outils existants pour pouvoir mailler les territoires. Dans un second temps, rechercher des réponses supplémentaires en matière d'aide alimentaire d'urgence qui permettraient d'apporter une solution simple et rapide aux demandeurs, notamment pour ceux situés dans les "zones blanches".

Mise en œuvre

- État des lieux de l'aide alimentaire = quantifier les demandes urgentes, identifier les « zones blanches » en termes d'aide alimentaire, les périodes sans structure ouverte, identifier le public...
- Définition des actions permettant au Département de favoriser la distribution d'aide alimentaire d'urgence aux publics précaires

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(PSSU, MDR)

Partenaires

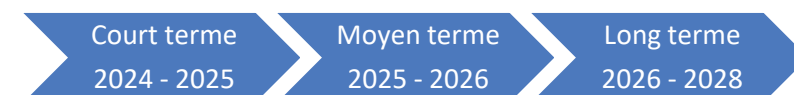
Banque alimentaire
Structures d'aide alimentaire
CCAS

Bénéficiaires : Rhodaniens en situation d'urgence alimentaire

Échelle de réalisation

Département du Rhône

Temporalité



Indicateurs de suivi

- Suivi des « zones blanches »
- Nombre de demandes d'aide alimentaire d'urgence
- Montant global des aides alimentaires
- Solutions d'urgence déployées

A4. Garantir l'accès à une alimentation de qualité partout et pour tous

ACTION 4.3 COORDONNER ET AIDER LA MISE EN PLACE D'ATELIERS D'ÉDUCATION ALIMENTAIRE ET CULINAIRE

Description de l'action

La lutte contre la précarité alimentaire passera par l'organisation d'activités ludiques à destination de tous les rhodaniens afin de sensibiliser à l'importance d'une alimentation saine, équilibrée et diversifiée.

Des ateliers d'éducation alimentaire sont déjà menés sur les territoires via certains PAT et CCAS. Cependant, le souhait du Département de mettre en place des actions collectives, souvent complexes dans leur mise en œuvre, nécessite une mobilisation et un investissement forts de tous les acteurs.

Ainsi, le Département du Rhône souhaite se positionner pour coordonner et aider la mise en place d'ateliers d'éducation alimentaire et culinaire afin de mailler au mieux le territoire pour répondre à ce besoin identifié par les travailleurs sociaux du Rhône.

Un premier travail de diagnostic sera mené pour identifier les différents bénéficiaires et les actions menées sur les territoires grâce au travail de coordination entre les MDR, CCAS, structures d'animation d'ateliers et les PAT du territoire.

Le Département pourra ensuite aider à la mise en place de ces ateliers : diffusion d'appels à projets visant à soutenir les ateliers, aide à l'organisation, expérimentation en lien avec les MDR.

Mise en œuvre

- Première phase de recensement
 - État des lieux des actions réalisées sur les territoires
 - Identification des besoins, des manques pour mailler le territoire départemental
 - Lien avec les autres PAT, les CCAS, les CLS (Contrat Local de Santé)
 - Identification des outils existants pour aider à la mise en place
- Deuxième phase de coordination et d'aide au déploiement des ateliers
 - Possibilité de mobiliser des financements via des appels à projets (ex : diffusion des AAP « mieux manger pour tous » de la DREETS)
 - Expérimentation de nouveaux ateliers en lien avec le MDR
- REX, bilan et poursuite du déploiement des ateliers de manière pérenne.

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(PSSU ; MDR)

Partenaires

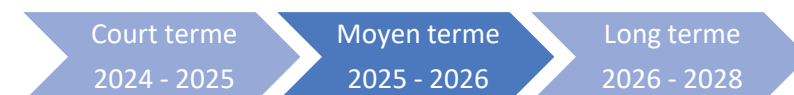
CCAS
PAT territoriaux
Structures d'animation d'atelier
DREETS

Bénéficiaires : Rhodaniens en précarité alimentaire

Échelle de réalisation

Département du Rhône

Temporalité



Besoins identifiés

- Recherche de financement via AAP DREETS si prestation pour organisation et animation d'ateliers organisés par une MDR
- Mobilisation éventuelle de travailleurs sociaux du Département pour la coordination ou de la coanimation d'ateliers

Indicateurs de suivi

- Nombres d'ateliers identifiés sur le territoire
- Nombres de dossiers soutenus par le Département dans le cadre des appels à projets
- Nombres de nouveaux ateliers sur le territoire
- Nombre de participants aux ateliers

A4. Garantir l'accès à une alimentation de qualité partout et pour tous

ACTION 4.4 FAIRE CONNAÎTRE L'ASSOCIATION SOLAAL AUPRÈS DES AGRICULTEURS

Descriptions de l'action

SOLAAL (SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières ALimentaires) Auvergne-Rhône-Alpes est une association reconnue d'intérêt général dont la mission est de lutter contre le gaspillage alimentaire et la précarité alimentaire.

Depuis sa création en 2021, l'association a créé un réseau d'acteurs au sein des territoires afin de récupérer les denrées (principalement des produits frais) vouées à être jetées ou perdues, des entreprises agricoles et agro-alimentaires aux bénéfices des associations d'aide alimentaire.

SOLAAL AURA facilite et organise la logistique du don agricole (du lieu de retrait jusqu'à l'association d'aide alimentaire bénéficiaire) et assure également un service après-don (retour de conditionnement consigné ou prêté, déclaration fiscale pour bénéficier de la réduction d'impôt).

SOLAAL AURA organise aussi des glanages solidaires qui permettent à une association d'insertion ou d'aide alimentaire de bénéficier de produits non ramassés après récolte sur une parcelle, mise à disposition par une exploitation. Une convention entre le producteur et la structure qui réalise le glanage est proposée, afin d'encadrer ce type d'action. Les glaneurs peuvent être des bénévoles ou bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire, des personnes en situation d'insertion, des élèves de MFR ou de lycées agricoles...

Mise en œuvre

- Associer SOLAAL dans les actions liées à la précarité alimentaire (ex : Proxidon)
- Faire connaître la structure auprès des agriculteurs du Rhône
- Être le relai des communications et événements organisés par SOLAAL

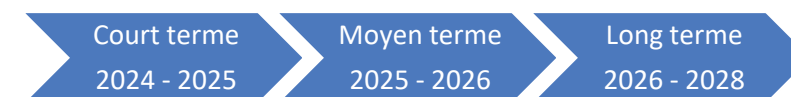
Maîtres d'ouvrage
Département du Rhône

Partenaires
SOLAAL
Chambre d'agriculture
Agriculteurs
Structures de l'aide alimentaire

Bénéficiaires : SOLAAL, agriculteurs, structures d'aide alimentaire

Échelle de réalisation
Département du Rhône

Temporalité



Indicateurs de suivi

- Nombre de communication ou relai de communication
- Nombre de glanages organisés dans le Rhône
- Nombre de dons d'agriculteurs du Rhône

A4. Garantir l'accès à une alimentation de qualité partout et pour tous

ACTION 4.5 INCLURE LES CANTINES DES COLLÈGES DANS LE CIRCUIT DU DON ALIMENTAIRE

Description de l'action

Le gaspillage alimentaire est un sujet de préoccupation pour les cantines du territoire. Depuis janvier 2020, la restauration collective a l'obligation de faire un diagnostic de gaspillage et de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, certaines actions du PAT notamment au sein de l'ambition 3 comme l'action 3.1 qui vise à *engager toutes les cantines vers une alimentation 100 % durable* et l'action 3.3 pour *former les chefs en régie sur la restauration collective durable*, œuvrent à réduire les quantités perdues et le gaspillage alimentaire.

Cependant, il peut arriver sur les périodes de vacances scolaires notamment, que des denrées alimentaires ne soient pas consommées. C'est pourquoi le Département via son partenariat avec la Banque Alimentaire du Rhône souhaite inclure tous les collèges (privés et publics) dans le circuit du don alimentaire.

Cette action transversale nécessitera de renforcer les liens entre les différents chefs (régie et société de restauration) et de définir également des référents et pilotes pour organiser au mieux cette action afin d'être le plus efficient possible. Ceci, afin de respecter les objectifs de la loi AGECE qui vise une réduction du gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025 par rapport à son niveau de 2015.

Mise en œuvre

- Étude préalable de faisabilité via un premier groupe de travail
 - Logistique / Coûts / Pilotage / Référents
- Première phase de lancement dès que possible
- Bilan et REX
- Poursuite du GT pour aller plus loin que les objectifs de la loi AGECE

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(DEJ ; SAPNE ; Collèges)

Partenaires

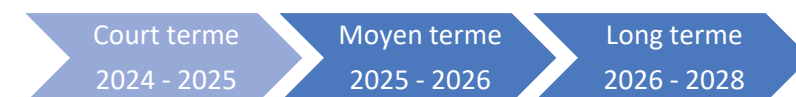
Banque Alimentaire 69
Structures de l'aide alimentaire

Bénéficiaires : Structures d'aide alimentaire via la Banque alimentaire

Échelle de réalisation

Ensemble des collèges du Rhône

Temporalité



Indicateurs de suivi

- Nombre de collèges participant à la démarche
- Quantité distribuée aux structures d'aide alimentaire
 - 1. Objectif d'atteindre la loi AGECE
 - 2. Objectif de redistribution don alimentaire

A4. Garantir l'accès à une alimentation de qualité partout et pour tous

ACTION 4.6 IMPLIQUER LES AGENTS ET LE DÉPARTEMENT DANS LA LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

Description de l'action

Le Département du Rhône se mobilise pour identifier des solutions face à la crise à laquelle sont confrontées les associations d'aide alimentaire (baisse des dons alimentaires, augmentation du nombre de bénéficiaires, manque d'équipements, baisse du nombre de bénévoles...). Le Département souhaite que ses agents puissent prendre une part active dans ses solutions.

Plusieurs pistes d'actions sont à l'étude :

- dons de matériels pour aider au fonctionnement des structures d'aide alimentaire : dons de mobiliers de réforme, de matériels informatiques (ordinateurs portables) ;
- communication sur les collectes nationales de produits alimentaires (Banque alimentaire, restos du cœur) à l'ensemble des agents pour les mobiliser et soutenir les associations ;
- organisation d'une collecte solidaire (denrées non périssables) interne au Département auprès des agents et des élus dans l'objectif les fédérer autour d'un défi solidaire et d'aller à la rencontre des acteurs de la solidarité du territoire ;
- organisation d'une action de bénévolat de type « glanage solidaire » en lien avec les structures d'aide alimentaire comme SOLAAL.

Mise en œuvre

- Étude de faisabilité des actions via un premier groupe de travail
 - Référents / Pilotage
 - Choix et priorisation des actions
 - Dimensionner la stratégie de communication
- Phase de lancement des premières actions (fin 2024)
- Bilan et REX

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(Logistique, DUN, RH, SAPNE,
DIRCOMM)

Partenaires

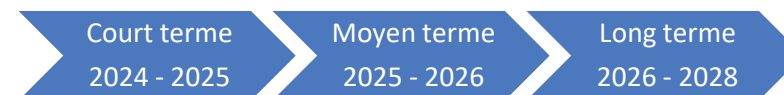
Agents du Département
Banque Alimentaire 69
Restos du cœur

Bénéficiaires : Structures d'aide alimentaire

Échelle de réalisation

Ensemble du territoire

Temporalité



Indicateurs de suivi

- Nombre d'actions de solidarités organisées par année
- Nombre de d'agents impliqués
- Communication sur les actions

A5. Faire du patrimoine paysager et gastronomique un atout d'attractivité

ACTION 5.1 ACCOMPAGNER RHÔNE TOURISME DANS LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN D' ACTIONS TOURISME GOURMAND

Description de l'action

Le Rhône est un territoire agricole. Dans un paysage dessiné par l'agriculture, le vignoble se hisse comme un fleuron, au rythme de 15 AOC, dont certaines, de notoriété internationale. Offices de tourisme, structures « institutionnelles » et socioprofessionnels rhodaniens ont su s'emparer de ce patrimoine. Le tourisme gourmand est donc une thématique transversale à tous les territoires touristiques du Rhône.

Cette thématique n'est pas valorisée à l'échelle départementale. Le Département du Rhône à travers l'EPIC *Rhône Tourisme*, met en œuvre un plan d'actions autour du "tourisme gourmand" s'appuyant sur le potentiel touristique existant : œnotourisme, agritourisme et tourisme gourmand.

Ce plan d'actions construit notamment avec les professionnels du tourisme, permettra au Tourisme Gourmand Rhodanien d'être présent à la fois sur les espaces numériques et au niveau d'événementiels du territoire en encourageant les approvisionnements locaux. Il permettra aussi d'identifier des prestations et produits touristiques « modèles » pour les dupliquer d'une destination touristique à l'autre du Rhône, et repérer les labels existants.

Mise en œuvre

- Co-construction du plan d'actions Tourisme Gourmand- 2023
- Réalisation d'une classification et qualification de l'offre gourmande pour la mise en œuvre opérationnelle d'actions- stagiaire 2024
- Benchmark des actions touristiques issues des Projets Alimentaires Territoriaux sur l'axe Gastronomie
- Création de la Commission tourisme au sein du Comité de développement de Rhône tourisme
- Création de l'espace Internet *Rhône Gourmand* et mise en ligne du nouveau site Rhonetourisme.com
- Inciter les organisateurs d'évènement à se fournir localement
- Bilan des actions et poursuite vers des actions pérennes.

Maîtres d'ouvrage

EPIC Rhône Tourisme
Département du Rhône (DATP)

Partenaires

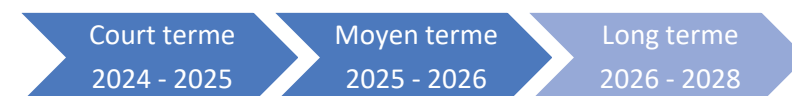
EPCI (Offices du tourisme)
Chambres consulaires
Associations du patrimoine
Prestataires touristiques
Producteurs

Bénéficiaires : Profession agricole et touristique, acteurs de l'alimentation, plus largement tous les rhodaniens

Échelle de réalisation

Département du Rhône

Temporalité



Besoins identifiés

- Non évalué (attente du programme d'actions Tourisme Gourmand)
- Recrutement stagiaire 4 mois entre avril et juillet 2024

Indicateurs de suivi

- Nombres de participants aux différentes actions
- Nombre de visites sur le site Rhône tourisme
- Nombre d'événements autour du Tourisme Gourmand

A5. Faire du patrimoine paysager et gastronomique un atout d'attractivité

ACTION 5.2 DÉDIER CERTAINES ÉDITIONS DES TALENTS DU RHÔNE AUX ACTEURS DU PAT

Description de l'action

Depuis 3 éditions, l'événement « Talents du Rhône » est un temps fort et incontournable qui met en lumière l'agriculture locale. Les 4 300 exploitations agricoles du territoire sont engagées dans de nombreuses démarches de valorisation : signes d'identification de la qualité et de l'origine, labels, transformation à la ferme, vente directe...

C'est une agriculture tournée vers la qualité des produits et les circuits courts. Les producteurs et artisans du territoire y mettent quotidiennement leur savoir-faire. Dans chacun des 13 cantons du territoire, un producteur, un éleveur est choisi pour recevoir un prix et ainsi mettre en lumière son activité.

Il est proposé d'ouvrir les « Talents du Rhône » aux acteurs de l'alimentation locale et durable comme des artisans « métier de bouche » afin de mettre à l'honneur ceux qui travaillent en circuits courts avec des producteurs du territoire.

Mise en œuvre

- Courriers aux conseillers départementaux accompagnés du questionnaire
- Invitation à la remise des prix, communiqué et invitation presse
- Organisation de la remise des prix lors d'un événement de type Assemblée départementale, fête de l'agriculture...
- Campagne de communication du Département : réseaux sociaux et abris bus

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(COMM ; SAPNE ; élus
départementaux)

Partenaires

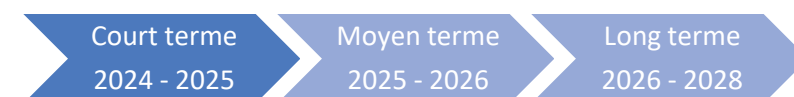
Chambre d'Agriculture
Chambre de Commerce et de
l'Industrie
Chambre des Métiers et de
l'Artisanat

Bénéficiaires : Profession agricole, acteurs de l'alimentation

Échelle de réalisation

Département du Rhône

Temporalité



Indicateurs de suivi

- Nombre d'éditions des Talents sur la durée du programme d'actions
- Catégorie d'acteurs récompensés
- Visibilité des communications (Affiches, site internet...)

A5. Faire du patrimoine paysager et gastronomique un atout d'attractivité

ACTION 5.3 FÉDÉRER LES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTATION AUX ENJEUX DU PAT DU RHÔNE

Description de l'action

Le Département compte environ 1 100 entreprises artisanales alimentaires (*source Chambre des Métiers et de l'Artisanat, 2022*) et environ 800 restaurateurs traditionnels, brasseries, gastronomiques... (*source Chambre de Commerce et d'Industrie, 2022*). Il est constaté que l'approvisionnement en circuits courts reste complexe à mettre en œuvre et que les liens entre professionnels de l'alimentation et monde agricole sont à renforcer.

À travers cette action, le Département souhaite développer l'approvisionnement des restaurants commerciaux en produits issus des circuits courts de proximité grâce au partenariat avec la CCI, la CMA : annuaires de producteurs et fournisseurs locaux comme « mon produit local 69 » ou « mes producteurs mes cuisiniers », communication dans les newsletters spécialisées, création d'un groupe de restaurateurs pour promouvoir l'approvisionnement local... Le partenariat avec la chambre d'agriculture permettra également de contribuer au lien entre agriculteurs et restaurateurs pour favoriser l'approvisionnement local.

L'objectif est de promouvoir une restauration à base de produits frais, locaux et de saison, cuisinés sur place, 100% fait-maison par des professionnels.

Le Département souhaite également mettre en avant des restaurateurs lors d'événements liés à la production agricole locale ou l'alimentation durable comme les « Talents du Rhône », le concours « chefs en herbe » ou à travers des outils de communication comme le magazine *Rhône*.

Mise en œuvre

- Réaliser un benchmark des actions en lien avec les restaurateurs dans les autres PAT.
- Inscrire dans les conventions avec CCI et CMA la mise en place d'actions de sensibilisation et communication auprès des professionnels.
- Réunir un groupe local de restaurateurs pour impulser une offre de restauration issue de produits locaux.
- Identifier des restaurateurs pour parrainer des événementiels sur l'agriculture et l'alimentation.

Maîtres d'ouvrage

Département du Rhône
(SAPNE, COMM, EPIC Tourisme)

Partenaires

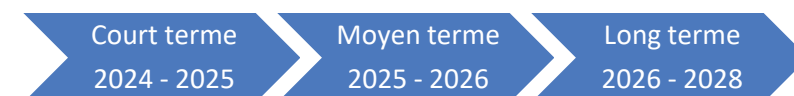
Chambres consulaires
Offices de tourisme

Bénéficiaires : professionnels de l'alimentation (artisans et restaurateurs)

Échelle de réalisation

Département du Rhône

Temporalité



Indicateurs de suivi

- Nombre de communication auprès des restaurateurs en lien avec l'approvisionnement local
- Nombre de restaurateurs mobilisés dans le groupe de travail
- Nombre d'événements parrainer par un restaurateur

Une équipe projet PAT « Rhône+ ALIM » dédiée

agriculture@rhone.fr



0 800 869 869

Service & appel
gratuits

Hôtel du Département 29 - 31 cours de la Liberté
69483 Lyon cedex 03

© Département du Rhône - Service communication - Illustration : Shutterstock
Photos : Julien BOURREAU, Fabrice SCHIFF - Mai 2024