

# MÉTROPOLE DE LYON

GRANDLYON  
la métropole

## RÉFÉRENTS DE L'ACTION

**Margueritte De LAVERNETTE**  
Chargée de mission agriculture  
mdelavernette@grandlyon.com  
06 60 73 16 65

## NOM DE LA DIRECTION

Direction Environnement, écologie, énergie (DEEE)

## LOCALISATION DU PROJET

Métropole de Lyon

## Le Projet ARC

|   |   |
|---|---|
| <b>Dates de début et de fin du projet</b> | 2017 - 2021   |
| <b>Contexte et historique du projet</b>   | <p>Dans le cadre du Projet Agro-environnemental et Climatique de l'agglomération lyonnaise, un besoin de travailler sur la structuration de filières locales valorisant des pratiques agro-écologiques rémunératrices pour les producteurs a été identifié. Parallèlement à cela, les objectifs de la Loi EGALIM ont introduit l'obligation de proposer davantage de repas végétariens dans la restauration collective, et l'élaboration d'un diagnostic alimentaire de la Métropole a fait ressortir la faible autonomie alimentaire du territoire étendu dans un rayon de 50 km (5 %). Enfin, les enjeux de préservation de la qualité de l'eau potable dans les captages de l'Est lyonnais incite à développer des pratiques agricoles réduisant l'utilisation d'engrais azotés et de pesticides.</p> <p>C'est dans ce contexte qu'est né le projet ARC – Agroécologie au service de la restauration collective : intégration des exploitations céréalières dans l'approvisionnement local »</p> |
| <b>Objectifs visés par l'action</b>       | <p>Les principaux objectifs du projet ARC sont donc de structurer des filières alimentaires de proximité autour des légumineuses (protéines végétales) et de la restauration collective, en entraînant les agriculteurs dans une démarche de progression agroécologique, de diversification culturale et de reconnexion au territoire.</p> <p>Cette filière du champ à l'assiette a démarré avec la culture de lentilles, légumineuses bien consommées dans les cantines des collèges de la Métropole, et intéressantes d'un point de vue agronomiques et environnemental : ces cultures ne nécessitent pas d'engrais azoté, réclament peu d'eau et permettent d'allonger les rotations culturales, cassant ainsi le cycle des ravageurs. De plus, les lentilles sont utilisées dans les repas végétariens comme protéines végétales, en remplacement des protéines animales fortes consommatrices de ressources.</p>   |
| <b>Mise en œuvre</b>                      |   |
| <b>Actions réalisées</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation d'études de marché et de potentiel de la filière</li> <li>- Introduction des cultures de lentilles dans les rotations d'une dizaine d'agriculteurs de l'Est lyonnais et accompagnement technique sur la maîtrise de cette culture</li> <li>- Accompagnement des agriculteurs vers une certification environnementale</li> <li>- Mise en place de débouchés avec une quinzaine d'acheteurs de la restauration collective</li> <li>- Progression des quantités de lentilles produites : de 250 kg de lentilles en 2018 à 10 T en 2021</li> <li>- Communication sur le projet auprès des contributeurs potentiels et dans la presse</li> <li>- Construction d'un partenariat multi-acteurs pour consolider la filière</li> </ul>  |
| <b>Actions en cours</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poursuite de l'accompagnement des producteurs dans le suivi agronomique et la certification environnementale</li> <li>- Démarchage de producteurs bio pour développer la gamme bio</li> <li>- Développement de la culture de pois chiche</li> <li>- Recherche de contributeurs assurant des débouchés pérennes et porteurs pour la filière</li> <li>- Structuration de la filière, des outils de suivi et optimisation des coûts (logistique surtout)</li> </ul>   |
| <b>Prochaines étapes</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aller vers une autonomisation de la filière en fidélisant les contributeurs via la contractualisation et en optimisant les flux</li> <li>- Développer de nouveaux débouchés hors restauration collective</li> </ul>  |

|  |  |
|--|--|
| <b>Éléments de budget</b><br>(dépenses d'investissement/<br>fonctionnement ; recettes) | Entre 70 000 et 90 000 €/ an<br>Financements : Métropole de Lyon, Agence de l'eau, autofinancement des partenaires   |
| <b>Freins rencontrés/<br/>solutions apportées</b>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Culture de lentilles très délicate avec des rendements incertains : souffre de la sécheresse estivale</li> <li>- Quantités commandées dans les cantines assez faibles : manque des commandes importantes pour massifier et passer à l'échelle</li> <li>- Difficulté de travailler hors marchés publics pour les commandes en restauration collective : quantités limitées</li> <li>- Logistique coûteuse pour livrer de petites quantités de lentilles malgré la mutualisation de livraison des commandes</li> <li>- Élaboration du prix et mobilisation de l'ensemble des partenaires</li> </ul>   |
| <b>Facteurs de réussite</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Motivation du premier groupe de producteurs associés à la démarche : les Robins des Champs</li> <li>- Motivation importante des partenaires au démarrage du projet</li> <li>- Demande en protéines végétales et en produits locaux de qualité dans la restauration collective</li> <li>- Besoin des céréaliers locaux de valorisation de leurs produits</li> <li>- Volonté politique de soutien financier au développement de la filière</li> </ul>   |
| <b>Acteurs impliqués<br/>et rôles</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Centre de développement de l'agroécologie : coordination générale du projet, suivi agronomique des Robins des champs, recherche de partenariats</li> <li>- Chambre d'agriculture du Rhône : suivi de la certification environnementale pour les Robins des champs, participation à la structuration des débouchés</li> <li>- Coopérative OXYANE : suivi agronomique et certification environnementale des producteurs de la coopérative engagés dans la filière ; tri des lentilles et conditionnement en big-bag.</li> <li>- Emerjean : conditionnement des lentilles en seaux de 10 L et livraison dans les cantines.</li> <li>- ViaTerroirs : gestion des flux financiers des lentilles et des prises de commande, mobilisation des acheteurs et communication.</li> <li>- Métropole de Lyon : suivi du projet, facilitation, ingénierie administrative et financière, communication.</li> </ul> |
| <b>Date de mise à jour<br/>de la fiche</b>   | 22/09/2021   |

## POUR EN SAVOIR PLUS

 [https://www.agri-lyonnaise.top/  
le-projet-arc-agro-ecologie-au-service-de-la-restauration-collective](https://www.agri-lyonnaise.top/le-projet-arc-agro-ecologie-au-service-de-la-restauration-collective)

## EN BREF

### Descriptif

Le projet ARC permet de structurer des filières alimentaires de proximité autour des légumineuses, source de protéines végétales, en engageant les agriculteurs de la Métropole dans une démarche de progression agroécologique. En 2021, 10 tonnes de lentilles sont produites et vendues à une quinzaine d'acheteurs de la restauration collective.

### Étapes clés

Étapes clefs du projet :

- Réalisation d'une étude de marché
- Introduction de la lentille dans les rotations d'une dizaine d'agriculteurs de l'est lyonnais et accompagnement à la certification environnementale.
- 2021 : 10 tonnes de lentilles produites et livrées à une quinzaine d'acheteurs de la restauration collective. Lancement de la production de la lentille bio et du pois chiche

Étapes clefs de la culture :

- Semis des lentilles : avril
- Récolte des lentilles : juillet
- Tri et conditionnement : août- septembre
- Livraison : octobre - novembre
- Pré-commandes des acheteurs pour l'année n+1 : octobre- décembre de l'année n