

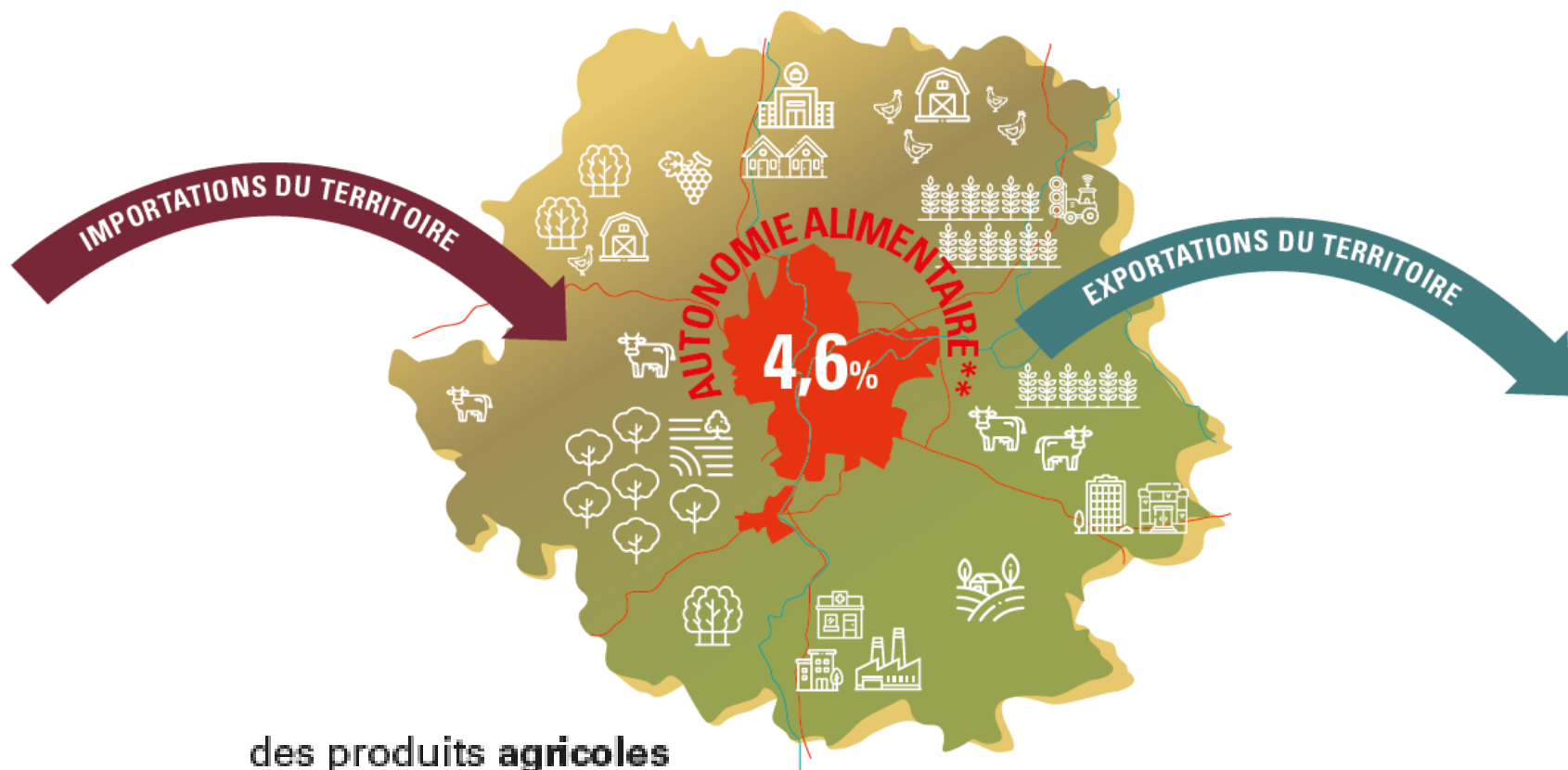
Projet Alimentaire du Territoire Lyonnais



PATLy



UN FORT POTENTIEL POUR UNE MEILLEURE AUTONOMIE ALIMENTAIRE ET UNE PLUS GRANDE CONSOMMATION DES PRODUITS DU TERRITOIRE !



95%

**des produits agricoles
sont exportés**
*sous forme de produits
bruts ou après
transformation locale*

MÉTROPOLE

GRAND LYON



Le Projet Alimentaire du Territoire Lyonnais PATLy

2 piliers : la **résilience** et la **justice** alimentaires

5 axes de travail :

Encourager une agriculture locale rémunératrice, nourricière et respectueuse des ressources

Favoriser l'ancrage et la coopération des acteurs pour consolider et développer des filières de proximité

Tendre vers une restauration collective saine, responsable et respectueuse de l'environnement

Favoriser la justice alimentaire en permettant l'accès de toutes et tous à une alimentation digne, choisie et de qualité

Accompagner les métropolitains dans leurs changements de pratiques alimentaires





AGRICULTURE





FERME METROPOLITAINE



Une vitrine métropolitaine d'agriculture durable
Ressource stratégique pour la restauration collective
Lieu de démonstration, pédagogie et innovation

Objectifs :

- **Fournir la restauration collective des collèges en régie et de la Métropole :** être une source d'approvisionnement complémentaire aux exploitations existantes
- Échanges et **mobilisation des chefs cuisiniers** : plan de culture, préférences, organisation des menus selon la disponibilité des légumes...
- Être un **lieu vitrine de pratiques agroécologiques pour une production dédiée à 100% à la restauration collective**
- Être un **lieu d'échanges professionnels, support de formation et d'expérimentation** (chefs cuisiniers des collèges, lycées horticoles, MFR...)



FERME METROPOLITAINE



Une vitrine métropolitaine d'agriculture durable
Ressource stratégique pour la restauration collective
Lieu de démonstration, pédagogie et innovation

Biodiversité & agroécologie

- 4 ha de cultures à Chassieu en agroforesterie : maraîchage et fruitiers
- Intégralement en agriculture biologique
- 750 m linéaires de haies plantées à Chassieu et mares, supports de biodiversité
- Bandes fleuries

Un espace d'accueil pédagogique : prioritairement orienté vers notre public collégiens, mais pas uniquement

- Animations pour les collégiens en complément des animations dans la restauration collective des collèges
- Animations pour les jeunes de l'IDEF et le personnel métropolitain
- Autres de manière ponctuelle (Festival de l'alimentation)



ÉVOLUTIONS DES PRATIQUES ALIMENTAIRES



MÉTROPOLE

GRAND LYON



RESEAU MARGUERITE

Cantines apprenantes



- **Objectif : renforcer les liens entre les projets pédagogiques autour de l'agriculture et l'alimentation en collège et la restauration scolaire**
 - Pour les élèves : Rendre concrets les apprentissages autour du système agricole et alimentaire à travers la cantine. Découvrir les coulisses de la cantine, les étapes de création d'un menu et ses contraintes. Comprendre les évolutions vers davantage de produits bio, locaux, végé, faits-maison. Découvrir les métiers de la resto co.
 - Pour les enseignants et l'équipe de cuisine : Créer des habitudes de travail entre l'équipe de cantine et l'équipe enseignante
 - Pour l'équipe de cuisine : Se familiariser avec l'accueil d'élèves dans la cuisine. Faciliter le travail de médiation entre équipe de cuisine et convives et valoriser le travail des équipes en cuisine.
- **Modalités :**
 - **Appropriation des enjeux de l'alimentation et de l'agriculture**, dans le cadre des enseignements et avec des apports extérieurs (séance pédagogique en classe, visite de ferme...)
 - **Conception d'un menu** mobilisant les apprentissages et adapté aux possibilités de la restauration collective. **Réalisation du menu au travers d'un atelier culinaire** se déroulant dans la cantine du collège.
 - **Déploiement du menu pour l'ensemble des convives.**



MÉTROPOLE

GRAND LYON



ÉVOLUTIONS DES PRATIQUES ALIMENTAIRES



MIAM FESTIVAL



MÉTROPOLE
GRAND LYON





FESTIVAL DE L'ALIMENTATION



Collèges : 12-16 octobre 2026

Ambition

Menus inspirants : produits bio et locaux, notamment issus de la ferme métropolitaine, et fiche recette pour les chefs

Animations pédagogiques : légumineuses et céréales, saisonnalité, composition des repas

Rencontres de producteurs et dégustations

Objectifs

- Valoriser les productions du territoire et la saisonnalité
- Proposer des animations dans les restaurants scolaires
- Sensibiliser les collégiens aux enjeux alimentaires
- Impliquer les chefs de cuisine



MÉTROPOLE

GRAND LYON



FESTIVAL DE L'ALIMENTATION



Grand public : 17-25 octobre 2026

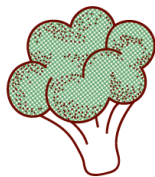
Ambition

Un festival de l'alimentation annuel ancré sur le territoire

Ouvert à tous et convivial, pour faire découvrir les acteurs des filières agricoles et alimentaires

Objectifs

- Faire découvrir aux habitants les acteurs des filières agricoles et alimentaires du territoire, mettant en avant :
 - L'agriculture orientée autour des circuits courts,
 - L'approvisionnement local et de saison, respectueux du vivant,
 - L'alimentation saine et accessible à tous,
 - La cuisine « fait-maison » avec des produits frais, de saison et de la lutte contre le gaspillage ;
- Sensibiliser les habitants aux enjeux de la résilience alimentaire
- Proposer des animations gratuites, variées, et déployées sur tout le territoire métropolitain



MÉTROPOLE

GRAND LYON