

Lyon, le 13 octobre 2023

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA MÉTROPOLE DE LYON S'ENGAGE POUR DÉVELOPPER LA FILIÈRE BIO SUR SON TERRITOIRE

A l'occasion de la semaine du goût qui commence le 16 octobre prochain, la Métropole de Lyon met en lumière l'alimentation biologique et lance « Le bio a du goût ». Près de 40 animations sont proposées sur tout le territoire en partenariat avec les producteurs, restaurateurs et magasins spécialisés : ateliers cuisine, dégustations, animations dans les collèges, visites de fermes pédagogiques, repas champêtres etc.

L'objectif : sensibiliser les habitants, et notamment les plus jeunes, aux bienfaits de l'alimentation biologique, soutenir les producteurs engagés dans cette démarche respectueuse de l'environnement et ainsi contribuer à la préservation de la qualité de l'eau, au maintien de la fertilité des sols et au développement de la biodiversité.

« La Métropole de Lyon s'engage à soutenir l'agriculture biologique sur son territoire grâce à un plan d'actions dédié de 761 000 euros sur trois ans. Ce plan participera à la structuration de la filière et aidera directement les producteurs locaux à développer la production bio sur le territoire. Des actions de sensibilisation auprès des habitants seront également menées afin de leur faire découvrir les bienfaits du bio pour leur santé et leur donner envie de consommer ses produits de qualité » **Bruno Bernard, Président de la Métropole de Lyon.**



Crédit © Métropole de Lyon – Anaïs MERCEY

L'objectif principal de cet accompagnement financier est de maintenir les exploitations actuellement dédiées à l'agriculture biologique qui représentent près de 20% des surfaces agricoles du territoire.

La Métropole de Lyon espère aussi encourager le développement des exploitations dédiées qui sont actuellement plus de 70 installées sur le territoire pour atteindre 25 % de la surface agricole utile en production biologique d'ici 2026.

Ce plan d'actions va enfin permettre de répondre à l'ambition métropolitaine de proposer dans les cantines de ses collèges des menus 100 % bios (hors produits de la mer) et avec 50 % de produits locaux

Contact presse - Métropole de Lyon :

Magali DESONGINS

mdesongins@grandlyon.com

04 26 99 36 80 – 06 69 33 08 90

d'ici 2026. Trois cantines ont ouvert depuis 2021 sur un modèle de restauration « exemplaire » qui proposent des menus 100% bios et à 50% locaux. Ce modèle est possible grâce à la mobilisation d'une équipe de restauration renforcée et l'obtention de matériels adaptés à la valorisation des produits bruts.

En parallèle pour les marchés récemment notifiés, la Métropole a établi depuis cette rentrée 2023 un cahier des charges permettant aux 30 collèges en marché, de renforcer la qualité des menus avec plus de fait-maison, plus d'approvisionnements en direct et de proximité, 50 % de produits biologiques dès le début du contrat et 75 % à deux ans.

La collectivité accompagne également les cantines des collèges en régie vers le développement de l'alimentation biologique pour ses demi-pensionnaires grâce à de nombreuses actions déployées tout au long de l'année, (formations, défis collèges à l'alimentation positive notamment. Une nette progression a été mesurée durant ces deux dernières années passant de 6% de produits bios en 2021 à 25 % début 2023.