



APPROVISIONNEMENT DURABLE



CONSOMMATION RESPONSABLE

## Les Saveurs du Grand Parc : démarche de circuit court entre les acteurs du Grand Parc Miribel Jonage

FICHE D'IDENTITÉ



- **Grand Parc Miribel Jonage (Agglomération Lyonnaise)**  
Parc métropolitain de 2 200 hectares géré par un syndicat mixte (16 collectivités adhérentes)
- **Périmètre** : 100 km autour du parc
- **Public cible** : Producteurs – distributeurs – restaurateurs – particuliers



### ENJEUX AUTOUR DE CETTE PRATIQUE



Renforcer l'attractivité d'un territoire



Encourager la production et la consommation locales



Promouvoir l'agriculture biologique et raisonnée



### DÉMARCHE DE PROMOTION DE LA PRODUCTION ET DE LA CONSOMMATION LOCALES À TRAVERS UN LABEL ET UNE CHARTE QUALITÉ

**OBJECTIFS :**

Développer un circuit court et l'agriculture biologique

**COÛTS :**

Organisation d'un atelier de travail ; frais de communication

**ACTEURS À MOBILISER :**

Collectivités territoriales ; producteurs et distributeurs locaux

## DESCRIPTION DE L'ACTION

### OBJECTIF DE LA DÉMARCHE :

Créer un réseau de production et de consommation locales en circuit court tout en renforçant l'attractivité du territoire, à grâce à la création d'un label et d'une marque « Saveurs du Grand Parc ».

### ÉTAPES DE MISE EN PLACE DE L'ACTION :

Le projet « Saveurs du Grand Parc » s'inscrit dans la stratégie Grand Parc 2030, qui fixe les grandes orientations du Grand Parc Miribel Jonage. L'axe 4 a pour objectif de « Promouvoir et cultiver le capital santé » : le Grand Parc se positionne comme un acteur de l'éducation à l'alimentation, notamment à travers sa marque et son label « Saveurs du Grand Parc ». Le projet fait partie du Programme européen FP7 Hercules, qui cherche à développer l'aménagement durable de six territoires à travers la valorisation des savoir-faire locaux.

Les activités agricoles occupent environ 25 % du territoire du Grand Parc (ancrage céréalier important) : le projet « Saveurs du Grand Parc » cherche à mettre en valeur les producteurs installés sur le site et à développer localement leurs débouchés, tout en privilégiant une agriculture protectrice de l'environnement et des ressources.

- Mise en place d'une charte qualité pour les producteurs et les distributeurs avec 4 objectifs : ancrage au territoire (siège social de l'exploitation ou lieu de conditionnement à moins de 100 km du Grand Parc, distribution en priorité dans et autour du Grand Parc), protection de l'environnement (préservation l'eau potable et la biodiversité, agriculture biologique ou raisonnée), relocalisation de l'économie (suppression des intermédiaires et garantie de prix abordables), valorisation du lien entre producteur et consommateur - <https://www.grand-parc.fr/pdf/qui-sommes-nous/les-saveurs-charte-qualite.pdf>
- Organisation d'une demi-journée de travail avec les élus et les parties prenantes (producteurs et distributeurs) pour réfléchir aux orientations stratégiques du projet et discuter des opportunités et freins éventuels
- Deux tables rondes (mettre en adéquation l'offre et la demande et les outils de promotion d'un circuit court) : le porteur de projet s'est appuyé sur des consultants d'un bureau d'études pour l'organisation des ateliers
- Développement d'une marque et d'un label « Saveurs du Grand Parc pour les signataires de la Chartes Qualité (producteurs et distributeurs) :
- Les producteurs et les distributeurs s'engagent à réduire leurs emballages et à privilégier l'utilisation de matériaux recyclables pour les produits labellisés



- Pour respecter la logique de circuit court, ces produits doivent être commercialisés en priorité lors d'évènements organisés par le Grand Parc et dans les boutiques et restaurants implantés dans le parc, ou en vente directe par le producteur ou le distributeur labellisé
- Campagne de communication pour promouvoir les produits : présentation de la démarche, des producteurs et distributeurs sur le site internet du Grand Parc, création de supports (affiches et dépliants)
- Organisation régulière d'évènements de valorisation de l'alimentation durable et local : « Destination Nature », la Fête de l'Automne, salons...

### MOYENS HUMAINS ET TECHNIQUES NÉCESSAIRES :

- Moyens humains (2 consultants) pour l'organisation de la journée d'échange entre acteurs
- Suivi du projet par un technicien agriculture-environnement de la société de gestion du parc
- Coût de communication autour de la marque (affichage, publications sur le site internet)

### PARTENAIRES MOBILISÉS :

- SEGAPAL (société publique de gestion du site) et SYMALIM (syndicat propriétaire du Grand Parc)
- Bureau d'étude Alticime pour l'accompagnement à la définition de la stratégie du projet « Saveurs du Grand Parc »
- Collectivités territoriales adhérentes du SYMALIM
- Producteurs locaux
- Distributeurs locaux (points de vente et établissements de restauration)



### PORTEUR DE PROJET POTENTIEL :

Ce type de projet peut être porté par une collectivité territoriale ou une structure publique en charge de la gestion d'un parc ayant une activité de production agricole. La réflexion sur un label dédié à l'alimentation local peut être engagée dans le cadre d'une démarche plus globale sur un Projet Alimentaire Territorial (PAT).

### FACTEURS DE RÉUSSITE :

L'organisation d'un atelier de travail avec les élus et les producteurs du territoire permet de construire une stratégie pour le développement de la « marque » territoire, en abordant en amont les opportunités et les freins éventuels à la démarche. Une communication importante doit être menée autour de la démarche pour assurer des débouchés aux producteurs engagés dans la démarche, par exemple à travers l'organisation d'évènements festifs sur le thème de l'alimentation.

### POINTS DE VIGILANCE :

Le porteur du projet devra effectuer un suivi régulier des parties prenantes (producteurs et distributeurs) pour garantir le respect de la charte et s'assurer que les produits sont prioritairement commercialisés localement sur le territoire.

## POUR EN SAVOIR SUR CETTE ACTION

### Retrouver le détail des informations utiles :

Site internet : <https://www.grand-parc.fr/les-saveurs-du-grand-parc/produits-saveurs-grand-parc>

Présentation de la démarche :

<https://www.eclaira.org/initiative/h/les-saveurs-du-grand-parc.html>



### CONTACT

Grand Parc Miribel Jonage

[info@grandparc.fr](mailto:info@grandparc.fr)

04 78 80 56 20



## RETOURS D'EXPERIENCE

### AUTRES TYPES D' ACTIONS (DU SECTEUR) :

#### Syndicat mixte du Pays du Mans :

Charte « Qualité-Proximité Nos priorités » pour la développer la commercialisation de produits agricoles locaux à destination de la restauration hors domicile

<http://www.qualite-proximite.com/>



Cette fiche fait partie du recueil de fiches : « Guide de bonnes pratiques en économie circulaire » et est téléchargeable sur les sites OEC et ADEME CORSE