

Un peu d'histoire

Décines-Charpieu, Vaulx-en-Velin et Villeurbanne composent la partie nord-ouest du territoire de l'ancien **Pays du Velin**, anciennes terres paysannes du Bas-Dauphiné. Le territoire que nous traversons a été fortement marqué par les aménagements réalisés sur le Rhône dans cette partie en amont de Lyon. Avant la construction des **canaux de Miribel et de Jonage**, le Rhône "divagait", son lit changeant de parcours et formant des bras et des îles. La construction des canaux, mais aussi du réservoir du Grand Large, permet le **développement de l'agriculture** et notamment du maraîchage sur des terres jusque-là marécageuses.

Et aujourd'hui ?

Près de la moitié du territoire communal de Décines-Charpieu est en zone agricole ou naturelle (grande plaine céréalière du Biez, maraîchage dans le quartier des Marais, etc.).

A Vaulx-en-Velin, l'agriculture représente encore 11% du territoire communal, bien qu'elle ait fortement réduit depuis la création en 1969 de la ZUP (Zone à Urbaniser en Priorité) autour de l'ancien village rural.

Les deux communes partagent un territoire classé PENAP (Protection des Espaces Naturels Agricoles Périurbains) situé au nord du canal de Jonage et appelé les **Terres du Velin**. C'est une surface de 400 hectares sanctuarisée et préservée de l'urbanisation pour maintenir la vocation naturelle et agricole des terres. Elles sont exploitées par différents agriculteurs, maraîchers ou céréaliculteurs. Ce classement favorise aussi l'installation de nouveaux exploitants, notamment en maraîchage.

Enfin Villeurbanne, qui a connu un développement industriel et urbain plus rapide et plus important que ses consoeurs, ne dispose plus de grandes surfaces agricoles (près de 95% des sols sont artificialisés). A contrepied, de nombreux projets d'agriculture urbaine se développent dans la ville.



QUI SOMMES-NOUS ?

Kaypacha est une association créée à Lyon en 2023. Notre credo ? Proposer des randonnées engagées, des itinérances à pied ou à vélo à la rencontre des initiatives inspirantes de la métropole.

Pour en savoir plus : [www.kaypacha.fr](http://www.kaypacha.fr)

Partagez vos photos et vos impressions avec nous !

@Kaypacha  
@association.kaypacha

Vous avez aimé la Grande Rando ?  
Donnez-nous votre avis en répondant à ce questionnaire !



NOUVELLE RANDONNÉE KAYPACHA !

GRANDE RANDO DE L'ALIMENTATION ENGAGÉE

SAMEDI 19 OCTOBRE

Arrivée à Villeurbanne

Départ de Décines Centre



CARNET DE ROUTE

Pour cette nouvelle randonnée Kaypacha, nous vous emmenons explorer l'Est Lyonnais, au travers de paysages contrastés, du canal de Jonage aux terres agricoles, des centres-villes aux berges de la Rize en passant par des quartiers industriels et résidentiels. Sur votre route, des personnes passionnées vous attendent pour vous parler d'agriculture et d'alimentation engagées !

En pratique

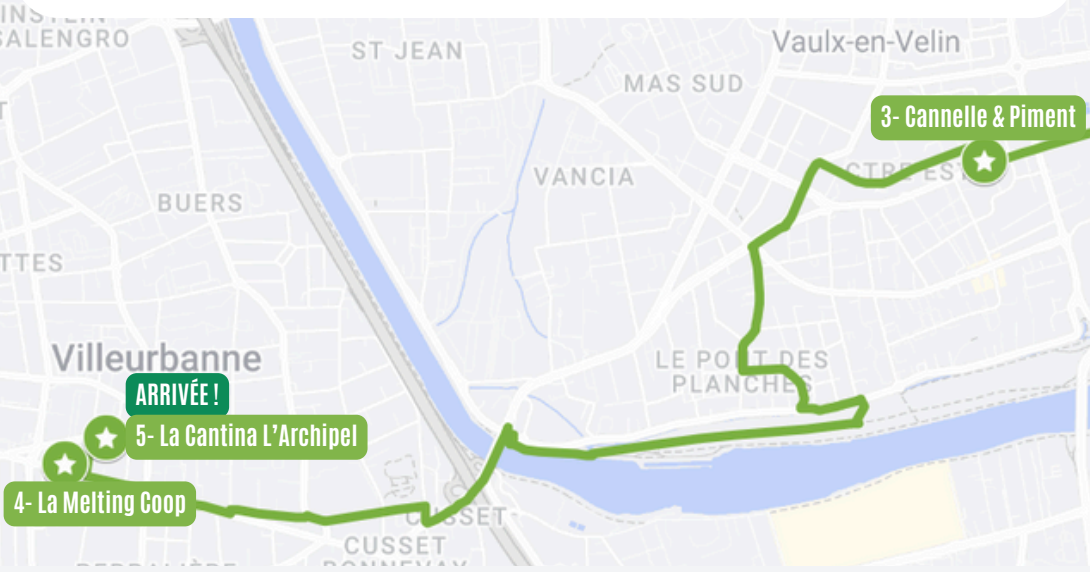
- **Attention à bien respecter le Code de la route** : marcher sur les trottoirs, traverser sur les passages piétons, faire attention aux pistes cyclables, etc. On vous fait confiance :)
- **Vous êtes responsable de vous-même** pendant la randonnée, merci de rester attentif aux consignes de sécurité données par les bénévoles qui vous accompagnent.
- **Essayez de rester groupés** au maximum pendant cette journée de pérégrinations, afin que le groupe se reconstitue rapidement lors des étapes sur le parcours.
- N'hésitez pas à venir en tête de peloton pour partager quelque chose au micro. **C'est une randonnée participative**, chacun peut rajouter son grain de sel !
- Prévenir l'un-e des bénévoles dès que possible si vous ou un-e autre participant-e ne se sent pas bien. Il y a toujours un-e bénévole en tête du groupe et un-e autre en serre-file.
- Vous êtes libre de quitter le groupe à tout moment : merci d'en informer l'un-e des bénévoles pour qu'on ne s'inquiète pas de votre absence.

CONTACTS UTILES : SECOURS : Pompiers : 18 / Samu : 15

Prénom du bénévole :  
Numéro de téléphone :

ITINÉRAIRE ET ÉTAPES DE LA GRANDE RANDO DE L'ALIMENTATION ENGAGÉE

L'objectif de nos randonnées n'est pas seulement de marcher, mais aussi et surtout de **rencontrer des initiatives locales** afin de **mieux comprendre les enjeux du territoire et les projets** menés pour y répondre. La journée sera donc ponctuée de **5 rencontres de 30 min** proposant des angles de vue différents mais toujours en lien avec l'alimentation engagée.



Retrouvez l'itinéraire détaillé sur votre smartphone !



2- Les Pot'iront

1- Les Jardins de Vartan

3- Cannelle & Piment

DÉPART!

ARRIVÉE!

5- La Cantina L'Archipel

4- La Melting Coop

PIQUE-NIQUE :

Le pique-nique se veut un moment de convivialité et de partage :)  
Merci de repartir avec vos déchets, y compris pour ceux qui ont un panier-repas réservé !  
> Départs 8h30, 9h10 : sur l'aire de la Rize  
> Départs 9h50, 10h30 : aux Pot'iront

TOILETTES :

Des WC sont accessibles dans tous les lieux étapes !  
La nature est aussi votre amie, à condition de ne pas laisser de traces !

ARRIVÉE :

L'arrêt de métro A Flachat est à 5min à pied

1 - Maraîchage bio aux Jardins de Vartan

Gérard Essayan vous accueille dans son exploitation maraîchère qui produit des légumes en agriculture biologique ! La production est principalement à destination des chef-fes cuisinier-es de Lyon et alentours, mais elle est aussi proposée à la Table de Vartan et sur place dans une boutique direct producteur !

Aller plus loin : Venez faire vos courses de légumes et autres produits à la boutique !

2 - Le jardin collectif des Pot'iront

Les Pot'iront c'est un jardin potager collectif à Décines-Charpieu et toute une équipe d'adhérents/jardiniers animés par le désir de manger sain et d'agir pour une consommation alimentaire plus responsable et moins soumise. L'association emploie un maraîcher, aidé chaque dimanche par les adhérent-es.

Aller plus loin : Rejoignez l'association et profitez d'un beau panier de légumes chaque semaine

3 - Cannelle & Piment, traiteur social et interculturel

Il y a 30 ans, une quinzaine de femmes souhaitant tisser des liens et dynamiser leur quartier, se sont réunies autour d'un élément culturel rassembleur, la cuisine. Aujourd'hui, Cannelle et Piment est un traiteur qui propose de l'insertion par l'activité économique et nous fait voyager par les papilles !

Aller plus loin : Faites appel à Cannelle & Piment pour vos événements pro ou privés !

4 - La Melting Coop, épicerie et café associatif

La Melting Coop c'est une épicerie de produits principalement bio et locaux, au fonctionnement coopératif et participatif. Un magasin où l'on trouve des produits alimentaires et non-alimentaires, à des prix justes pour les producteurs comme pour les membres. C'est aussi un café associatif qui accueille de nombreux événements !

Aller plus loin : Devenez contributeur-rice de l'épicerie ou profitez de la super programmation du café !

5 - La Cantina l'Archipel, tiers-lieu alimentaire

La Cantina c'est un café associatif mais aussi, et surtout, des cuisines collectives et une buanderie mises à la disposition de familles hébergées temporairement à l'hôtel ou chez un tiers. Une solution à la précarité alimentaire qui s'inscrit dans un tiers-lieu alimentaire et social, appelé l'Archipel.

Anciela accompagne vos envies d'agir à l'arrivée !

Anciela est une association indépendante qui suscite, encourage et accompagne les engagements et les initiatives citoyennes en faveur d'une société écologique et solidaire, à Lyon et ses alentours ! Son équipe vous attend à l'arrivée de cette belle randonnée pour vous orienter vers les initiatives près de chez vous !



# AGRICULTURE ET ALIMENTATION

## Clés de compréhension et pistes d'actions

L'agriculture paysanne permet à un maximum de paysans répartis sur tout le territoire de vivre décemment de leur métier en produisant sur une exploitation à taille humaine une alimentation de qualité, sans remettre en cause les ressources naturelles de demain.

Depuis 1981, environ 2 millions d'hectares de terre ont été artificialisés. Cette artificialisation a rendu des terres, parmi les plus fertiles de France et souvent situées à proximité immédiate des bassins de consommation, inutilisables, compromettant ainsi notre sécurité alimentaire.

- > Le classement PENAP permet de sanctuariser les terres agricoles (9000 hectares sur la métropole).
- > Portés par les collectivités, les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont l'ambition de fédérer les différents acteurs autour de la question de l'alimentation, pour une meilleure prise en compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et sanitaires du territoire.

36% des émissions de gaz à effet de serre sont liées à notre système alimentaire. Il faut 7 calories pétrole (dans les engrais notamment) pour produire 1 calorie alimentaire.

- > La polyculture élevage permet d'utiliser les déjections des animaux comme engrais dans les cultures.
- > Le non-labour et les techniques de conservation du sol permettent de piéger plus de carbone dans le sol.

Le taux de suicide des agriculteurs est supérieur de 20 à 30% à la moyenne française. L'absence de revenu, de considération et l'isolement en sont les causes principales.

- > La coopérative Fermes Partagées accompagne des fermes collectives.
- > Des fermes municipales ou métropolitaines emploient des maraîchers et leur garantissent un revenu. La production fournit les cantines par ex.

Les effets du changement climatique se font de plus en plus sentir : sécheresses, gelées tardives, inondations, incendies, etc.

Les épisodes intenses de sécheresse en Europe pourraient être 10 fois plus fréquents et plus longs d'ici 2060.

La progression rapide d'un climat méditerranéen va rendre certains terroirs inadaptés aux agrosystèmes qu'ils abritent. La nouvelle donne climatique va remettre en question l'implantation géographique de nombreuses productions.

- > Les alternatives agricoles permettent plus de résilience : polyculture, permaculture, agroforesterie, etc. Les Greniers d'Abondance mènent un travail de recherche sur les voies de résilience des systèmes alimentaires dans les territoires et proposent des outils.
- > Des bonnes pratiques existent aussi pour favoriser une bonne infiltration de l'eau dans les sols. D'autres réfléchissent à des solutions de stockage.
- > Le CRBA et la Maison des Semences préservent et développent des semences résilientes.

On compte 25 hectares de jardins familiaux et partagés sur le territoire lyonnais, mais aussi 27 vergers à Lyon !

L'agriculture urbaine participe à la végétalisation de la ville, à plus d'autonomie alimentaire, et à la sensibilisation des habitant·es :

- > Fermes urbaines : ferme de la Croix-Rousse, le 8e Cèdre, etc.
- > Jardins familiaux et jardins partagés du réseau du Passe Jardins
- > Le dispositif Quartiers Fertiles développe des projets d'agriculture urbaine dans les quartiers populaires
- > Les Incroyables Comestibles cultivent des potagers dans la rue
- > La ville de Lyon plante un verger par arrondissement jusqu'en 2026
- > Les balades jardinées de GROOF ou encore les 48h de l'agriculture urbaine de Lyon permettent de découvrir ces initiatives,



### PRODUCTION



### DISTRIBUTION

### CONSOMMATION

On compte 20kg par personne et par an de gaspillage alimentaire. Soit environ 1 repas par semaine.

- > Récup & Gamelle transforme des invendus, propose des ateliers et des formations anti-gaspi.
- > Le Chaînon Manquant œuvre à la revalorisation des invendus alimentaires au profit d'associations caritatives.
- > Avec les applications Too Good To Go ou Phenix vous récupérez des paniers d'invendus à petit prix directement chez les commerçants.

En passant de 100g à 50g de viande consommée par jour on émet 1,5 fois moins de gaz à effet de serre, 2 fois moins en adoptant un régime végétarien.

- > Lentilles, haricots, pois chiches, fèves, pois secs... les légumes secs vous permettent d'adopter une alimentation plus saine et respectueuse de la planète, sans augmenter votre budget !
- > Préférer de la viande et du poisson issus d'élevages durables (label AB, label rouge...).

A l'échelle de la métropole de Lyon, 1/3 des ménages estiment ne pas avoir les moyens de s'alimenter correctement, et 15% déclarent ne pas toujours manger à leur faim.

- > Les cantines solidaires offrent convivialité et alimentation de qualité à petit prix : le Faitout, les Petites Cantines, les Escales Solidaires, la Récuperia, la MESA.
- > VRAC propose des groupements d'achats dans les quartiers populaires avec une tarification sociale, ainsi qu'un marché hebdomadaire à la Duchère et une épicerie permanente à la MESA (Lyon 8).
- > Bellebouffe agit pour la justice alimentaire en proposant des ateliers pour reprendre le pouvoir sur son alimentation.
- > Une caisse locale de l'alimentation est expérimentée dans le 8e arrondissement de Lyon dans le cadre du dispositif de Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA).
- > Le GESRA regroupe une cinquantaine d'épicerie sociales et solidaires autour de Lyon, comme Epicentre, AGORAé, Epi c'est bon, Le panier des Gônes, etc.

Seulement 4,6% de notre alimentation vient d'un rayon de 50km autour de Lyon. Ce territoire pourrait permettre de couvrir 93% de la consommation alimentaire de ses habitants.

Sur 100€ d'achats alimentaires, seuls 6,5€ sont perçus par les agriculteurs français.

S'approvisionner en CIRCUITS COURTS permet de garantir un meilleur revenu aux producteur·rices :

- > Marchés bio & locaux, magasins de producteurs
- > Les AMAP garantissent un revenu stable aux paysan·nes partenaires. Il y en a une soixantaine dans la métropole.
- > Les Jardins collectifs permettent de participer à la production (Les Pot'iront à Décines et Côté Jardins à Tassin).
- > Les jardins d'insertion du Réseau Cocagne (Jardins de Lucie et Terre de Milpa entre autres) œuvrent aussi à l'insertion professionnelle.
- > Le Collectif RACCOURCI regroupe plusieurs dispositifs de paniers de produits locaux : Croc Ethic, Alter-Conso ou Arbralégumes.

## ENVIE D'AGIR ?

Avec cette carte, nous souhaitons vous questionner et vous inspirer sur votre propre parcours d'engagement en lien avec les enjeux de l'agriculture et de l'alimentation. Un engagement comme un cheminement, que chacun fait à son rythme et à sa façon, en fonction du temps et de l'énergie disponibles.

Attention, cette carte ne se veut pas exhaustive et reste une simple proposition qui rassemble quelques enjeux clés, des moyens concrets et des initiatives locales pour se mettre en mouvement, ou pour le poursuivre un peu plus loin. Bon voyage !!

La biodiversité en chute libre ! 30 % des oiseaux des champs et 75% des insectes ailés ont déjà disparu d'Europe en moins de 30 ans. La principale raison est la destruction des habitats de ces espèces (notamment les haies), mais aussi les pesticides.

> La culture sur sols vivants, les couverts végétaux (plantes semées pour occuper le sol entre deux cultures) ou la plantation de haies par exemple, favorisent la biodiversité. Un sol vivant est aussi un sol plus fertile et qui retient mieux l'eau.

> Arthropologia ou la LPO accompagnent les paysan·nes pour ramener du sauvage dans les fermes.

50 % des agriculteurs seront à la retraite dans les dix années à venir

Dans le Rhône plus de 15 000 hectares sont engagés en bio, soit 11% de la surface agricole. 60% des projets d'installations aidés sont des projets bio.

> L'ADDEAR ou l'ARDAB accompagnent les projets d'installation.

> Les espaces-tests agricoles, comme celui de la Métropole de Lyon à Vaulx-en-Velin, permettent à des agriculteur·rices de se lancer.

> Il est possible de placer son épargne dans la Foncière Terre de Liens ou la FEVE pour soutenir les projets d'agroécologie.

> Les plateformes de financement participatif Miimosa et Bluebees vous permettent aussi de soutenir des projets.

Seuls 34 moulins produisent les 2/3 du volume de farine (contre 6000 en 1950). Entre 1981 et 2001 les unités de production de lait sont passées de 943 à 57. Cette concentration industrielle engendre un besoin accru en transport routier.

> Comme le Croissant Fertile à Mornant, ou la ferme Menajoc à Corbas, les paysans-boulangers se saisissent de l'ensemble de la chaîne de production et de transformation et redonnent du sens à cette profession.

> L'EARL Les Pommières à Irigny transforme les fruits de son exploitation en jus, compotes et confitures.