

Développement économique Manger local lors des festivals et des manifestations sportives, c'est possible !

Pôle métropolitain de Lyon (métropole de Lyon, Isère, Rhône, Loire) 173 communes • 1,9 million d'hab.

Avec son projet festitabl', le pôle métropolitain promeut l'utilisation de produits agricoles locaux auprès des organisateurs d'événements.

De l'Isère au Beaujolais, nombre d'agriculteurs écoulent leur production auprès des cantines scolaires. Le fait que ce débouché s'éteigne en période de vacances a convaincu les élus du pôle métropolitain de Lyon que la valorisation des produits locaux ne devait pas se limiter au secteur scolaire. Ils ont initié une démarche pour mettre en relation producteurs et organisateurs de festivals et d'événements sportifs, qui se déroulent souvent pendant les vacances scolaires.

Baptisée «festitabl'», cette initiative a vu le jour en 2016 en associant six manifestations locales: quatre festivals culturels, un théâtre et un événement sportif. Ce printemps, six autres sont entrées dans la boucle. Afin de roder son dispositif expérimental, le pôle métropolitain a

choisi, avec l'appui des collectivités qui le composent, des événements très différents à la fois dans leur thématique et leur fréquentation. Entre Les Nuits de Fourvière, avec leurs 200000 spectateurs, le Sainté trail urbain, qui réunit plus de 3000 marcheurs et coureurs, le théâtre du Vellein, qui accueille 35000 personnes par an, le fes-

Un annuaire des producteurs et un modèle de cahier des charges sont fournis aux organisateurs.

tival Woodstower et ses 22000 festivaliers installés au grand parc Miribel Jonage, un seul point commun: tous proposent de quoi se sustenter.

«Notre objectif est de faire du sur-mesure. C'est pourquoi notre action commence par un diagnostic de l'offre de restauration, avant la définition avec les organisateurs d'une nouvelle proposition permettant de valoriser les produits locaux», explique Camille Citerne, chef de projet «économie et agriculture» au pôle métropolitain.

UN SPEED DATING

En vue de faciliter les mises en relation entre deux univers qui jusque-là s'ignoraient, l'interco a organisé en 2016 un après-midi de speed dating avec l'appui des chambres d'agriculture, des chambres de métiers et de l'artisanat, et de plusieurs associations de producteurs locaux. Le pôle métropolitain met par ailleurs à

la disposition des organisateurs d'événements un annuaire des producteurs locaux, ainsi qu'un modèle de cahier des charges pour solliciter un agriculteur ou un prestataire de services. «Nous les accompagnons dans leur démarche, mais nous ne prenons pas leur place dans l'organisation de leur restauration», souligne Camille Citerne.

Volet majeur de festitabl', la restauration n'en est cependant qu'un élément. L'autre pilier est la sensibilisation du public à la qualité de l'alimentation et aux ressources locales. Là encore, pas de solutions clés en main, mais un cheminement propre à chacun, que le pôle accompagne. Cela étant, quelques

outils «normés» voient le jour. Le «kit festitabl'», présentant l'offre de services et ses outils, est par exemple mis à la disposition de tous les organisateurs de manifestations.

TOUJOURS EN TEST

Ces outils sont un moyen de pérenniser le dispositif toujours en test. «Les élus ont validé la reconduction de l'expérimentation avec six nouveaux événements. Nous réfléchissons à la façon dont nous pouvons continuer à les accompagner. Le contexte est plutôt favorable, puisque notre action croise d'autres enjeux majeurs comme le développement durable», indique Agnès Goux, directrice adjointe du pôle métropolitain. ●

Françoise Sigot

TÉMOIGNAGE

«Nous sommes plus exigeants désormais»



JAZZ À VIENNE

SAMUEL RIBLIER,
directeur de Jazz
à Vienne

«Comme dans beaucoup de festivals, notre offre de restauration était construite de façon pragmatique, sans prendre le temps de l'analyse. Après avoir dressé un état des lieux avec festitabl', nous sommes allés voir nos prestataires pour les sensibiliser au sourcing local. Ce qui était une évidence pour certains relevait du défi pour d'autres. Nous ne leur avons pas demandé l'im-

possible. Nous avons simplement revu notre cahier des charges en étant plus précis dans nos exigences. Petit à petit, nous intégrons de plus en plus de produits locaux dans notre restauration. Cette année, nous allons communiquer sur notre démarche en indiquant la provenance des ingrédients qui composent la restauration servie à nos 215 000 festivaliers.»

Soutien financier

40000 € de l'Etat et 30000 € de la région Auvergne - Rhône-Alpes reçus par le pôle métropolitain pour les 6 premiers événements impliqués dans festitabl'.

Contact

Camille Citerne, chef de projet «économie et agriculture»,
04.37.20.17.51.