

---

**Allocution de M. Grégory Doucet, Maire de Lyon**  
**Discours d'inauguration du SIRHA**  
**Eurexpo**

**Jeudi 23 septembre 2021**

(Seul le prononcé fait foi)

---

Monsieur le Préfet,  
Monsieur le Président de Région,  
Monsieur le Président de la Métropole,  
Monsieur le Président du département du Rhône,  
Monsieur le vice-président de la CCI,  
Monsieur le Président du Sirha,  
Monsieur Olivier Ginon, Président de GL

Quelle fierté en tant que Maire de Lyon, que notre ville, capitale de la gastronomie, ait amené dans le sillon de son histoire, ce rassemblement unique au monde des professionnels de la cuisine, des métiers de bouche, de l'alimentation. C'est un grand honneur de pouvoir être là aujourd'hui, et une grande satisfaction que le SIRHA ait pu ouvrir ses portes après les mois de crise sanitaire qui viennent de s'écouler. Cette nouvelle édition que nous avons le plaisir d'inaugurer aujourd'hui a donc une saveur toute particulière.

Je veux avant toute chose dire mon profond respect et mon soutien à tous les corps de métier qui ont continué à exercer durant les confinements et sur toute la durée de la crise sanitaire, alors même que le temps était suspendu pour bon nombre d'entre nous.

En premier lieu bien sûr, le monde agricole, qui n'a jamais cessé. Qui n'a jamais fléchi.

Les acteurs de l'agro-alimentaire ensuite, petites ou grosses entreprises, qui ont maintenu leur activité.

Et enfin, les boulangers, primeurs, fromagers, boucher-charcutier, chocolatier, cavistes, et autres artisans-commerçants des métiers de bouche, qui n'ont cessé de travailler, parfois au prix d'ingéniosité pour mettre en place des livraisons, des click n' collect, des aménagements d'horaires, d'équipes, de boutiques. Toutes ces femmes et ses hommes qui, avec ténacité, ont accompli une mission des plus vitales ; nous nourrir.

Bien entendu, je ne peux oublier les restaurateurs - ils sont près de 2000 à Lyon - les cafetiers, les hôteliers, *qui comptent ensemble 20 000 emplois*, dont les rideaux sont restés fermés jusqu'au 19 mai pour les uns, jusqu'au 9 juin pour les autres. Quelle joie dès lors de retrouver le fourmillement dans nos rues, le cliquetis des assiettes en terrasses, le bonheur simple d'un verre de beaujolais entre amis en dehors de son salon, ou de son écran.

Le secteur reste malgré tout très durement touché, *en témoigne le chiffre d'affaires de la restauration de 2020 en baisse de 38 % par rapport à 2019*, notamment parce que de nombreux grands événements n'ont pu se tenir. Beaucoup d'entreprises ne se sont pas relevées.

Cette crise nous a fait nous poser beaucoup de questions, sur notre alimentation, sur nos sources d'approvisionnement, sur les différents maillons de notre chaîne alimentaire.

La crise nous a montré nos forces, nos résistances, mais aussi nos fragilités.

La crise sanitaire du covid-19, ses conséquences sur l'économie et sur les habitudes de consommation ont mis en plein jour une hyper-dépendance au système productif mondialisé. Elle nous a aussi montré ce qui était essentiel.

Elle nous dit l'urgence à ancrer durablement l'économie dans nos territoires. A relocaliser notre système alimentaire.

La tendance n'est pas nouvelle ; elle est désormais amplifiée.

Et je ne doute pas que nous pourrions compter sur vous toutes et tous ici présents pour y parvenir.

Rationnements à Londres et à New-york, scènes de bousculades dans les supermarchés français à l'annonce du confinement, des rayons vides en quelques heures. Au cœur de Lyon, le réassort de produits de première nécessité (produits frais, farine) qui peine à se faire...

En tout temps, en tous lieux, les ruptures d'approvisionnement, et avant cela la peur de manquer, provoque de fortes déstabilisations sociales et politiques.

Notre responsabilité, notre priorité, doit être la sécurité alimentaire.

Face à cet impératif, il faut pouvoir réduire notre dépendance extérieure, compter davantage sur nos producteurs locaux ; relocaliser notre alimentation. Transformer localement. Faire travailler nos commerces.

L'alimentation est un levier majeur de la transition écologique. Pour que nous pesions le moins possible sur notre planète.

Pour y parvenir, nous devons favoriser les circuits courts et de proximité.

Lyon et sa Métropole prennent place dans un écosystème nourricier dont la bonne échelle n'est pas celle des limites administratives, mais bien celles du bassin de production qui doit être équilibré avec son bassin de consommation.

Nous devons cultiver les interactions villes-campagne. Coopérer activement avec les grands bassins productions agricoles régionaux -*Massif du Pilat, Monts du Lyonnais, Dombes, plaine céréalière de l'Est lyonnais, vallée du Rhône, Beaujolais, Bresse* - pour un modèle de développement qui préserve nos biens communs : la terre et l'eau en particulier.

Pour que l'alimentation soit un levier de la transition, il nous faut également intégrer plus de végétal dans nos assiettes, développer l'agriculture biologique et promouvoir les produits non transformés.

Ce sont bien ces tendances qui se retrouvent sur le salon.

Pour que l'alimentation soit un levier de la transition, il nous faut intervenir sur les filières : La structuration de filières locales est une voie certaine de sécurité alimentaire et de durabilité.

Cela permet de créer des emplois, de réduire les impacts environnementaux liés aux transports, de garantir les approvisionnements.

Nous nous y engageons pleinement, à travers la commande publique. Et les volumes sont importants : chaque jour, 27 000 repas sont servis dans les cantines des écoles de Lyon.

La filière blé-farine-pain, mise à l'honneur cette année sur le Salon, est un bon exemple sur lequel s'appuyer, d'autant plus que la quantité de blé produit et transformé dans la région lyonnaise rend réaliste la relocalisation de la filière.

J'appelle de mes vœux que l'on puisse, dans un avenir proche, trouver chez tous les artisans boulangers de Lyon du pain fabriqué à partir de farines locales.

Lyon et la gastronomie ont liés leur destin depuis toujours.

Depuis des siècles, Lyon a aussi écrit son histoire autour de la santé. Nous serons d'ailleurs dans quelques jours, avec le Président de la République, au cœur du quartier de Gerland pour la première pierre de l'académie OMS.

Mon souhait aujourd'hui est que nous écrivions une nouvelle page, où santé globale et alimentation se conjuguent.

Avant de terminer, un grand bravo à Davy Tissot pour son parcours, et bon courage à vous qui emmènerez l'écurie France pour la finale 2021 du Bocuse d'or.

Cher Davy, Lyon est avec vous ; et frémira lundi !