



Parlons transition dans nos assiettes !

Atelier 2 - 27 Juin 2023

FICHE RESSOURCE

ACCOMPAGNER L'ÉVOLUTION DE NOTRE ALIMENTATION VERS DES ASSIETTES PLUS DURABLES ET PLUS VÉGÉTALES

Comment parler de transition dans nos assiettes ? Comment accompagner et faciliter les changements de comportements alimentaires ? Aujourd'hui, quel-les sont les initiatives et acteur.ices qui contribuent déjà à faire évoluer nos environnements alimentaires ? Quels sont les leviers à approfondir et pistes d'actions à expérimenter pour faciliter la transition de notre alimentation ?

Pour continuer à explorer ces questions, **65 acteur.rices engagé.es ont participé au deuxième atelier de l'Alliance pour les Transitions Agricoles et Alimentaires, "Parlons Transition dans nos Assiettes" le 27 Juin 2023**. Cet atelier s'inscrit dans le cadre du programme d'action 2023-2024 sur l'évolution des environnements alimentaires pour accélérer la transition de notre alimentation vers des assiettes plus durables et plus végétales.

Cet atelier a permis de présenter les **premiers résultats du panorama des initiatives existantes qui contribuent déjà à faire évoluer nos environnements alimentaires**. Nourrit par près d'une **centaine de contributions**, cet état des lieux donne un premier aperçu des leviers mobilisés et mobilisables sur les territoires.

Pour illustrer la diversité des actions possibles 3 intervenants ont partagé leurs retours d'expériences :

- **Damien Rabourdin, directeur du Loubatas membre du Mouvement des Cuisines Nourricières**
- **Théo Fleurance, Responsable d'antenne Lyon de Football Ecologie France**
- **Charlotte Boulay du CREPAQ**

Cette fiche reprend les principaux enseignements des échanges et présentations de l'atelier d'ALTAA du 27 Juin 2023. Pour le détail des leviers d'actions et initiatives identifiés, consultez la [Fiche Initiatives](#).



POUR CONTINUER À CHEMINER

- Les Rencontres nationales ALTAA : 11 octobre 2023 à l'Académie du Climat, Paris. [Plus d'infos et inscription](#).
- Contribuez à l'état des lieux collaboratif pour rendre visible les initiatives qui font déjà évoluer notre alimentation vers une assiette plus végétale. Toutes les contributions seront repartagées sous la forme d'une boîte à outils en ligne. Le [panorama continue](#) !
- Retrouvez [l'enregistrement de l'atelier](#).
- Consultez la [Fiche Initiatives](#) de l'atelier du 27 Juin 2023
- Retrouvez les Fiche-Ressource et Fiche-Initiatives de l'Atelier 1 du 11 janv 2023 Parlons transition dans nos assiettes : <https://solagro.org/altaa>
- Inscrivez-vous à la lettre d'info d'ALTAA, contactez Alizée Marceau : alizee.marceau@gmail.com

1. Faire évoluer les environnements alimentaires : quels leviers et initiatives existent ?

1.1. DES ENVIRONNEMENTS ALIMENTAIRES FAÇONNÉS PAR UNE DIVERSITÉ D'ACTEURS

L'analyse des comportements alimentaires montre que la volonté individuelle n'est qu'un facteur parmi d'autres de la détermination des comportements. Si l'environnement des individus ne leur permet pas de se tourner facilement vers des aliments de qualité (prix, accessibilité, offre alimentaire, temps disponible, attractivité, entourage social, etc.), il est peu probable qu'ils modifient leurs comportements. L'environnement alimentaire peut être modifié par une diversité d'acteur.rices engagé.es sur les territoires (collectivités, associations, entreprises privées, etc.), via des actions qui peuvent cibler ou non l'alimentation.

Cette fiche présente les premiers résultats de l'état des lieux coordonné par ALTAA, elle identifie des premiers leviers d'actions. Pour aller plus loin, [la fiche initiative](#) propose une version plus détaillée de ces leviers illustrés par des initiatives existantes ainsi que des premiers enseignements et retours de terrain.

Cette liste n'est en aucun cas exhaustive et a vocation à être alimentée par les échanges dans le cadre du programme d'action 2023-2024 d'ALTAA. Les résultats de ces travaux nourriront une boîte à outils mise à disposition des porteur.euses de projets en quête de ressources et d'inspiration fin 2024.



1.2. AGIR SUR L'ENVIRONNEMENT GÉOGRAPHIQUE ET PHYSIQUE

L'environnement géographique et physique regroupe les facteurs déterminant l'accessibilité physique des produits alimentaires (maillage territorial), ainsi que les caractéristiques de l'offre disponible (production, commercialisation, qualités des produits, offre de restauration hors-domicile...).

LEVIER : Agir sur l'offre en restauration collective

- ▶ Former les acteur.rices à une cuisine plus végétale, au "moins & mieux".
- ▶ Travailler sur l'augmentation du taux de prise de l'offre végétale.

LEVIER : Agir sur le maillage territorial et les paysages alimentaires

- ▶ Orienter l'offre alimentaire en régulant l'occupation de l'espace public et son accessibilité.
- ▶ Modifier les perceptions des paysages alimentaires.

LEVIER : Agir sur l'offre en restauration commerciale

- ▶ Former les cuisinier.ières / restaurateur.rices au moins et mieux de viande, à cuisiner des légumineuses, à construire une offre plus végétale et équilibrée.
- ▶ Travailler sur la tarification de la viande, en la proposant par exemple en supplément.

LEVIER : Agir sur l'offre disponible via la commercialisation et la distribution

- ▶ Travailler sur la présentation de l'offre en magasin (rendre visible l'impact des produits sur la santé et l'environnement, travailler sur la mise en rayon et la présentation des produits etc.).
- ▶ Accompagner les changements de pratiques des distributeurs via des dispositifs de conventionnement, des chartes...

LEVIER : Agir sur les systèmes de production et les filières

- ▶ Accompagner la structuration de filières de légumineuses.
- ▶ Accompagner les transitions des systèmes d'élevage.

1.3. AGIR SUR L'ENVIRONNEMENT SOCIO-CULTUREL

L'environnement socio-culturel regroupe les facteurs déterminant la désirabilité des produits alimentaires, ainsi que les normes et représentations sociales liées à l'alimentation (éducation, sensibilisation, marketing...).

LEVIER : Informer et sensibiliser

- ▶ Adapter les messages et actions en sortant de la prescription, diversifier les modèles et illustrations pour que le public cible puisse s'identifier.
- ▶ S'appuyer sur des professionnels relais tout au long de la vie des individus.



LEVIER : Développer et diffuser des narratifs percutants et novateurs

- ▶ Adopter de nouveaux narratifs pour plus de désirabilité et d'inclusivité.
- ▶ Identifier et mobiliser les bons relais pour toucher de nouveaux publics.

LEVIER : Eduquer à l'alimentation saine et durable

- ▶ Transmettre les bases d'une alimentation saine et durable aux jeunes futur.es mangeur.euses au travers de temps d'animation.
- ▶ Adapter l'approche et le contenu éducatif en fonction des différentes tranches d'âge.

LEVIER : Accompagner la montée en connaissances et compétences sur la préparation des aliments

- ▶ Accompagner la montée en compétences avec des temps d'animation autour de la cuisine et de la dégustation.

LEVIER : Limiter l'impact du marketing et de la publicité

- ▶ Interdire / limiter la publicité alimentaire.

1.4. AGIR SUR L'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE

L'environnement économique regroupe les facteurs déterminant l'accessibilité économique des produits alimentaires (prix, précarité alimentaire...).

LEVIER : Développer l'autonomie de choix et la capacité de chacun.e à être acteur.rice de son alimentation

- ▶ Agir sur les ressources des ménages pour une universalité de l'accès à une alimentation saine et durable.

LEVIER : Renforcer les solidarités alimentaires

- ▶ Mettre en place des grilles tarifaires solidaires (différenciées / prix libre) dans des lieux d'approvisionnement et de consommation.

LEVIER : Agir sur les prix de l'offre alimentaire

- ▶ Développer des systèmes de commercialisation alternatifs permettant de contrôler et d'avoir une marge de manœuvre sur les prix.

Voir la [fiche initiative](#) pour plus de détail, enseignements et retours de terrain



2. Dans les rouages de quelques initiatives inspirantes

2.1. LE MOUVEMENT DES CUISINES NOURRICIÈRES - ACCOMPAGNER LES CUISINANTS VERS UNE TRANSITION ALIMENTAIRE DURABLE, SAVOUREUSE ET JOYEUSE

Damien Rabourdin, directeur du Loubatas, membre du Mouvement des Cuisines Nourricières

Le Loubatas est une association d'éducation à l'environnement qui gère un éco-gîte de groupe, autonome en énergie en pleine forêt provençale. **Le Loubatas porte des actions d'éducation à l'environnement** sur le territoire de la Métropole d'Aix Marseille autour des enjeux d'énergie, d'éco-construction, de forêt mais aussi d'agriculture et d'alimentation et **accompagne également les collectivités désireuses de s'engager dans une démarche de transition alimentaire.**

Le Loubatas est l'un des membres fondateur du **Mouvement des Cuisines Nourricières**, une **communauté apprenante de professionnels (cuisiniers, animateurs, diététiciens...) et de lieux (Tiers lieux, centres d'accueil, Jardins d'insertion...) qui forment et promeuvent des pratiques culinaires simples et efficaces, adaptées au contexte et aux enjeux du quotidien, pour une transition alimentaire positive, respectueuse des enjeux sociétaux et environnementaux, ... savoureuse et joyeuse** ! Au point de départ de la réflexion du Mouvement des Cuisines Nourricière, l'idée que le temps du repas est un fait culturel majeur, un temps de vie et de convivialité qui nous concernent tous. Les repas du quotidien est souvent invisibilisé ou pas suffisamment valorisé.

Les objectifs du Mouvement des Cuisines Nourricières ?

- **Améliorer la qualité des repas** dans toutes leurs dimensions, de l'approvisionnement jusqu'à l'accompagnement des convives.
- **Placer l'acte culinaire au centre des politiques de transition**, pour renforcer les liens entre producteurs, décideurs, cuisiniers et mangeurs.
- **Transmettre une culture culinaire nouvelle** qui propose de passer du comment au pourquoi, afin de développer l'autonomie des acteurs.

Comment ? A travers la formation et l'accompagnement des cuisinants, les professionnels de l'alimentation (cuisiniers, restaurateurs) mais aussi l'ensemble des acteurs qui contribuent au temps du repas (éducateurs, gestionnaires, élus...) pour les aider à construire des projets alimentaires et culinaires durables, partagés et portés par tous : quels objectifs ? Que cherche-t-on à mettre en œuvre ? Quelles actions choisit-on de mettre en place ? Le mouvement des cuisines nourricières est en cours de structuration. **Il regroupe 50 membres** avec des relais locaux, comme le Loubatas, un peu partout sur le territoire.

Au Loubatas, la démarche alimentaire est au cœur du projet et a fait l'objet d'un **projet alimentaire de référence** pour structurer la démarche et rendre cohérent ce que l'on met dans les assiettes avec la démarche globale de recherche de sobriété et de respect de la nature du lieu. L'ensemble des équipes ont été impliqués pour la construction de ce projet (cuisiniers, agents d'accueil, direction...). Dans les



grandes lignes : **des assiettes plus végétales et de saison** (viande 1 fois par semaine pendant les séjours) ; **un travail pédagogique et un accompagnement des mangeurs** pour qu'ils mangent réellement ce qui est servi ; les repas sont accompagnés d'une **animation adaptée à l'âge** ; les **cuisiniers mangent avec les jeunes**. Pour renforcer la dimension conviviale et le plaisir autour du repas, les **convives sont impliqués dans la préparation**. Au Loubatas le coût des repas pour une journée par personne est évalué à 7,5€.

Objectif recherché (et le plus souvent atteint), les repas sont mangés !

Les clés de réussite :

- mettre la cuisine au cœur des projets autour de l'alimentation
- impliquer toutes les personnes qui ont une influence sur la qualité des repas y compris les convives
- construire des projets alimentaires collectifs fédérateurs pour viser la pérennité
- faire faire, valoriser les savoirs faire, viser l'appropriation
- prendre un temps d'acculturation des acteurs décideurs au départ
- les craintes quant aux contraintes sanitaires peuvent devenir un frein à la créativité et aux évolutions des environnements alimentaires quand elles sont trop mises en avant par les équipes de cuisine
- les recettes parfois 'accablantes' sont remplacées par des formats de plats qui s'adaptent aux saisons et à ce qui est disponible, réalisables en grande quantité, garantissant des repas équilibrés à un budget du quotidien.

A travers le mouvement des cuisines nourricières, le Loubatas comme les autres membres cherchent à essayer ces pratiques et à partager leurs retours d'expériences pour accompagner l'évolution des pratiques alimentaires pour une transition alimentaire durable, savoureuse et joyeuse.

RESSOURCES

- Contact : Damien Rabourdin direction@loubatas.org
- La présentation de Damien Rabourdin :
- Le site du Loubatas : <https://www.loubatas.org/>
- Pour en savoir plus sur le mouvement des cuisines nourricières : <https://travail-transitions.fr/qui-sommes-nous/mouvement-des-cuisines-nourricieres/>
- Le Manuel de cuisine alternative, Gilles Daveau, 2014. Actes Sud Editions

ET D'AUTRES INITIATIVES POUR S'INSPIRER

- C'est Bio l'Anjou, une coopérative d'alimentation territoriale et un tiers lieu de transition : <https://www.cress-pdl.org/cest-bio-lanjou-un-tiers-lieu-dedie-aux-papilles/> ou cet [article](#)



• Les Petites Cantines, réseau non lucratif de cantines de quartier, où les convives s'accueillent et se rencontrent au travers de repas durables, participatifs et à prix libre : <https://www.lespetitescantines.org/>

• Cuisine Communautaire de Brighton & Hove : le PAT de Brighton & Hove (RU) met à disposition des habitants et acteurs locaux une cuisine collective autant pour des événements, cours de cuisine privés ou Masterclass dont les revenus subventionnent l'accès pour les associations de lutte contre la précarité alimentaire. <https://bhfood.org.uk/cookery-school/> (en anglais).

2.2. FOOTBALL ECOLOGIE FRANCE SENSIBILISER À L'ALIMENTATION SAIN ET DURABLE DANS LES CLUBS DE FOOT

Théo Fleurance, Responsable d'antenne Lyon Football Ecologie France

Football Ecologie France (FEF) est une association nationale d'éducation populaire et de sensibilisation à l'impact environnemental du football et d'appui à l'action pour réduire cet impact. Créé en 2019, FEF est doté de 30 antennes et de nombreux partenaires sur tout le territoire.

Les objectifs de Football Ecologie France ? **FEF s'appuie sur la popularité et les vertus éducatives du football et de ses clubs pour sensibiliser et engager ses adhérents, bénévoles et partenaires (dont les collectivités et entreprises) dans la transition écologique et solidaire du football.** Dans le contexte d'un sport où les comportements alimentaires sont très orientés 'fast-food' et où 90% des déchets des clubs sont liés à l'alimentation.

Comment ? FEF a développé plusieurs animations et outils qui abordent, entre autres, les enjeux des transitions agricoles et alimentaires dans le milieu du football :

Une **plateforme de e-learning gratuite** qui propose des cours en ligne dont plusieurs modules portent sur les questions d'alimentation via des formats divers (quizz, fiches de bonnes pratiques, témoignages de grands joueurs professionnels ayant modifié leur alimentation et notamment diminué leur consommation de viande, etc.).

Les accompagnements spécifiques :

- **Événement en partenariat avec Grenoble Alpes Métropole et Grenoble Foot 38 auprès de 5 clubs et 120 jeunes dans le cadre du Mois de la Transition.** Divers ateliers proposaient la diffusion du documentaire 'The Game Changers', des conférences de presse avec des professionnels, des fresques du football, un goûter de produits locaux...
- **L'introduction d'alternatives végétariennes en restauration des tournois avec le FC Lyon.** De l'introduction de produits locaux dans l'offre existante à la proposition d'alternatives végétales, sur plusieurs jours de tournois, les joueurs sont en demande d'une alimentation plus variée et plus saine (wraps au houmous pour remplacer les burgers).
- **Approvisionnement en AMAP pour le RC Chambéry** (*voir ressources*)



Avec un panel d'outils à l'appui :

1. Le diagnostic écologique du club
2. Le passeport de l'éco-supporter (livret pédagogique dédié aux enfants)
3. Interventions et jeux sur l'éco-supporterisme
4. Panel d'actions de terrain (ramassage de déchets, potagers, plantations d'arbres)
5. La fresque écologique du football

Les clés de réussite :

- Accompagner doucement et positivement pour ne pas brusquer, ni culpabiliser
- S'adapter aux actions qui motivent les clubs dans un premier temps
- Faire valoir le potentiel de valorisation des engagements des clubs auprès de la Fédération Française de Football pour l'obtention de labels
- Formaliser un plan d'action pour une saison, puis évaluer les avancées
- S'appuyer sur les valeurs du football de dépassement de soi, d'effort etc. pour faire passer les messages autour des enjeux de transition écologique
- S'appuyer sur le fort potentiel d'influence des joueurs professionnels
- Le bouche à oreille entre les clubs fonctionne très bien, lorsque des actions commencent à être mises en place dans un club, l'info circule
- S'appuyer sur la direction donnée par les JO 2024 à Paris, qui réduit de 70% son offre carnée.

RESSOURCES

- Contact : Théo Fleurance theo.fleurance@football-ecologie.fr
- Site de Football Ecologie France : <https://www.football-ecology.org/fr/>
- Plateforme e-learning FEF : <https://www.football-ecology.org/fr/nos-outils/e-learning-1262>
- Circuit court et alimentation durable : une AMAP au RC Chambéry (Gironde) [lien doc PDF](#)
- Vidéo e-learning FEF module alimentation, interview Grégoire Amiot joueur professionnel <https://www.youtube.com/watch?v=ULEJU7Swyiw>
- Documentaire, *The Game Changers* (à retrouver sur Netflix)

ET D'AUTRES INITIATIVES POUR S'INSPIRER

...EN FRANCE

- Vidéo du club de rugby de Clermont-Ferrand en partenariat avec l'ADEME, entretien avec un joueur pro valorisant une alimentation plus végétale pour les sportifs de haut niveau : <https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/actualites/video-brut-idees-recues-sur-alimentation-sportifs>

...AU ROYAUME--UNI



- Le Club de foot Arsenal collabore avec son PAT et propose une cuisine plus végétale, l'utilisation de ses espaces pour l'organisation de paniers solidaires, l'implantation d'un jardin potager sur ses espaces verts. [Plus d'info](#)
- Le Club de foot Forest Green Rovers est devenu le premier club au monde avec une cuisine 100% végan et propose des ateliers de cuisine saine et durable aux jeunes. [Plus d'info](#)
- Le Club de foot de Burdett coordonne une épicerie solidaire. [Plus d'infos](#)

2.3 EXPÉRIMENTATION D'UNE SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION ÉTUDIANTE À BORDEAUX

Charlotte Boulay, Chargée de mission Transition écologique au CREPAQ

[Ce projet est l'un des 5 retenus par l'alliance ALTAA pour participer à un collectif d'entraide, de mutualisation et de retours d'expérience avec pour objectif la montée en compétence collective au sein de l'alliance sur l'accompagnement à l'évolution des comportements alimentaires.]

Ce projet de SSA étudiante à Bordeaux est co-porté par 2 associations : le CREPAQ (Centre Ressources d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle Aquitaine, a notamment animé le réseau Régal de lutte contre le gaspillage alimentaire) et la GEMME (porte la monnaie locale départementale girondine, forte d'un réseau de 250 prestataires). Le projet est prévu pour un lancement en septembre 2023 et est en cours de recherche de financements via des financements participatifs, des demandes de subventions auprès de collectivités et fondations.

Les objectifs pour le projet de SSA étudiante à Bordeaux ?

- Proposer une **autre vision et approche de l'aide alimentaire**, sortir de l'urgence et **déployer des solutions pérennes**
- Proposer **une solution qui s'adresse à tous-tes les étudiant-es**, une population particulièrement touchée par la précarité alimentaire, mais sans cibler exclusivement les personnes concernées
- **Accompagner l'évolution des pratiques alimentaires des étudiant-es.**

Comment ? **150 étudiant-es tiré-es au sort** (sur 200 candidatures reçues) **recevront chacun-e 100 gemmes par mois** (1 gemme=1€) **en cotisant selon ses ressources**, au minimum 10€ par mois. Cette somme pourra être **dépensée dans les commerces conventionnés qui proposent des produits sains, durables, de saison, de qualité et rémunérateurs pour les producteur-rices**. L'expérimentation nécessite donc des financements extérieurs pour compenser les petits cotisants et assurer l'animation du dispositif.



Pendant les 10 mois de l'expérimentation, les étudiant-es bénéficieront d'un **accompagnement à l'évolution de leurs pratiques alimentaires** au travers d'ateliers de cuisine, de sensibilisation sur l'alimentation durable, le droit à l'alimentation, de l'appui d'un groupe d'échange Discord, d'une newsletter... Le CREPAQ apporte une expertise en matière d'information et de sensibilisation, d'accompagnement, d'éducation à l'environnement, de formation et de réalisation d'études. La GEMME assure le conventionnement des produits concernés par l'expérimentation à travers son réseau de prestataires déjà conventionnés.

Un **dispositif d'évaluation d'impact** est prévu en partenariat avec des chercheur-ses autour de la qualité de vie, des études, de l'évolution des pratiques alimentaires, de l'usage de la Gemme, du ressenti en termes de charge mentale liée à l'alimentation et la précarité alimentaire. Le CREPAQ espère pouvoir soutenir l'essaimage de leur expérimentation à terme, et ont déjà reçu des manifestations d'intérêt de plusieurs organisations.

RESSOURCES

- Financement participatif du projet SSA étudiante à Bordeaux : https://www.helloasso.com/associations/crepaq/collectes/stop-a-la-precarite-alimentaire-des-etudiant-es?fbclid=IwAR06zfG0NA45FUbw6Q0U0At5KL_ezQBJDL8rx_B1XN5IFjMOW0-OwdIGjanQ
- Site du CREPAQ : <https://www.crepaq.org/>
- Site de la GEMME : <https://lagemme.org/>
- Plateforme en ligne Soliguide qui référence les lieux et services utiles et accessibles aux personnes en difficulté <https://www.solinum.org/activites/soliguide/>

ET D'AUTRES INITIATIVES POUR S'INSPIRER

- Site du collectif national pour une Sécurité Sociale de l'Alimentation, y compris la carte des initiatives locales : <https://securite-sociale-alimentation.org/>
- Retours d'expériences du projet Territoires à VivreS, expérimentations territoriales de coopérations pour un accès digne à une alimentation de qualité : <https://www.territoires-a-vivres.xyz/?Livrables>
- s.tes à une alimentation de qualité, Pays Terres de Lorraine et ATD Quart-Monde <https://www.terresdelorraine.org/fr/dida-2022.html>
- Fiche-ressource de l'Atelier 'Solidarités alimentaires' du 1 juillet 2022, ALTAA avec le concours du Secours Catholique-Caritas France et en partenariat avec la Fabrique des Transitions <https://solagro.org/altaa>



3. Les actions à venir avec ALTAA

La suite du programme 2023-2024 d'action sur l'évolution des environnements alimentaires dont les objectifs sont de :

- **Rendre visible la diversité des leviers d'action possibles** pour faire évoluer les environnements alimentaires et faciliter la transition de nos régimes vers une assiette plus durable et plus végétale.
- **Constituer une première communauté apprenante** de porteur.euses de projets en France et à l'international pour monter en compétence collectivement sur un sujet clé.
- **Identifier, analyser et capitaliser collectivement les leviers du changement** et imaginer des pistes pour changer d'échelle.

Pour y répondre, plusieurs actions et temps forts sont prévus sur la période 2023-2024.

3.1 LE COLLECTIF DE 5 PORTEURS·SES D' ACTIONS PILOTES

5 organisations de l'alliance ALTAA ont souhaité participer à ce collectif dont l'objectif est de **creuser et expérimenter ensemble des leviers d'actions moins éprouvés, des méthodes, des outils et des ressources, pour faciliter l'évolution des comportements alimentaires.**

Parmi les questions qui seront explorées : Comment faire pour accompagner le changement ? Quels freins et leviers ? Quelles cibles prioritaires ? Comment en parler ? Quels narratifs et éléments de langages ?

Ceci, dans l'optique de **partager et discuter de leurs retours d'expérience au sein de l'alliance** pour favoriser la **montée en compétence collective** sur ces sujets.

Pour le détail des 5 projets, voir la [présentation de l'atelier](#) :

1. PLAN'EAT - Living Lab Plan'eat kids, INRAE
2. Système Ménadel - Les Anges Gardins
3. Alimentation durable en Restauration Hors Domicile - Mouans Sartoux
4. Ecole de cuisine municipale - Ville de Rennes
5. Sécurité Sociale de l'Alimentation pour les étudiants - CREPAQ

3.2 LES SUJETS BRULANTS DES ALLIE.ES

Pour continuer à cheminer et explorer de nouvelles pistes d'actions pour faire évoluer les environnements alimentaires, l'état des lieux a permis de révéler plusieurs thématiques particulièrement stratégiques ou pertinentes à creuser collectivement dans la suite du programme, notamment à travers l'organisation de 3 ateliers thématiques.

Les idées à creuser :

- 1 : Maillage territorial de l'offre (paysages alimentaires, diversifier et multiplier les points etc.)
- 2 : De la fourche à la fourchette, comment accompagner l'évolution des systèmes de production ? (diversifier les productions, nouvelles filières etc.)
- 3 : Pour des transitions alimentaires justes et inclusives (agir sur le pouvoir d'achat, agir sur les prix etc)



4 : Accompagner les restaurateurs privés et distributeurs (former les cuisiniers et restaurateurs, faire évoluer l'offre etc.)

5 : Travailler sur les narratifs et la mise en récit

6 : Coopérer avec les acteurs de la santé

Retours et propositions des participants sur Beekast :

- Supermarchés et aliments ultra-transformés : comment changer le cap ?
- Pour des transitions alimentaires justes et inclusives (x2)
- Comment mobiliser les restaurateurs privés et les distributeurs ? (x2)
- Développement de filières légumineuses / protéines végétales et lien avec les agriculteurs.rices (x2)
- Travailler sur les narratifs et la mise en récit (x2)
- Epicerie solidaires participatives citoyennes

3.3 LE PANORAMA, LA BOÎTE À OUTILS ET LES PROPOSITIONS COLLECTIVES

Le panorama des initiatives existantes contribuant à faire évoluer nos environnements alimentaires continue !

Vous pouvez encore contribuer à l'état des lieux participatif et le diffuser :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdl_37qMWrkhpMQeNvwDV7NLDFRJsYJJTxk86K0d_dRF0hSaWg/viewform

Les initiatives recensées, les ressources et outils partagés par vous tous.tes lors des ateliers, les retours d'expériences des porteurs·ses de projets pilotes, et plus globalement **les fruits des réflexions et expérimentations qui transitent par ALTAA seront repartagés à travers une boîte à outils** pour accompagner et faciliter l'évolution de nos comportements alimentaires, mise à disposition de tous.tes en 2024.

Le projet ALTAA a reçu le soutien financier de :



Healthy Food
Healthy Planet

