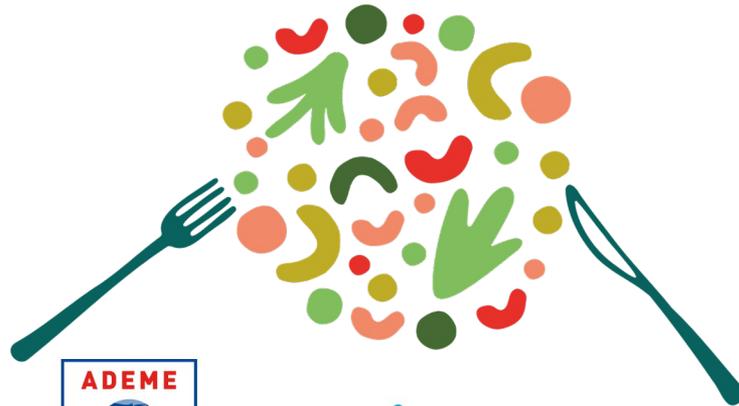


Parlons transition dans nos assiettes - Atelier 2

Accompagner l'évolution de notre alimentation vers des assiettes plus durables et plus végétales

27 juin 2023, 11h-12h30



Avec le soutien de :



Healthy Food
Healthy Planet



Carasso
Daniel & Nina

FONDATION
CREDIT
COOPERATIF
POUR UNE ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE



- 1. Introduction** - ALTAA et le focus thématique 2023-24
- 2. Restitution du panorama des initiatives et premiers enseignements**
- 3. Témoignages d'acteurs engagés sur les territoires**
 - Damien Rabourdin, Directeur du Loubatas membre du Mouvement des Cuisines Nourricières
 - Théo Fleurance, Responsable d'antenne Lyon Football Ecologie France
- 4. La suite du programme d'ALTAA, présentation des porteurs.ses d'actions pilotes**
 - Charlotte Boulay, Chargée de mission Transition écologique au CREPAQ
- 5. Conclusion**



OBJECTIFS DE L'ATELIER

1. Illustrer la diversité des leviers d'actions pour faire bouger les environnements alimentaires
2. Explorer ensemble "ce qu'il manque" et ce que l'on pourrait continuer à creuser collectivement
3. Renforcer la dynamique de communauté apprenante d'ALTA en partageant nos retours expériences et questionnements





INTRODUCTION

ALTA et le focus thématique
2023-2024 sur les
environnements alimentaires



UNE ALLIANCE NATIONALE D'ACTEUR.RICES ENGAGÉ.ES



Un **projet porté** pour 2023-2024 par Solagro et Alizée Marceau avec le soutien de la Chaire Unesco Alimentations du monde

Un **Comité d'orientation stratégique** auquel participent : CoopCircuit, CERDD, IDDRI, PNR de Brière, FNAB, Réseau Action Climat, Let's Food, Les Greniers d'Abondance, le Labo de l'ESS, Energy Cities, Mouans Sartoux, Fabrique des Transitions, CRISALIM, Eau du Bassin Rennais, CFSI, Maurésiaterre, Secours Catholique-Caritas France





POUR ÊTRE, ENSEMBLE, à la hauteur des défis écologiques et sociaux

ALTA veut faciliter l'action des acteur.rices engagé.es dans les transitions agricoles et alimentaires sur les territoires comme au national :

- En offrant un **espace d'échange et de coopération**
- En facilitant la **montée en compétence collective** à travers une **approche systémique** de l'alimentation
- En créant une **force de propositions**, en interaction avec les actions de plaidoyer



L'ALIMENTATION AU CŒUR DES ENJEUX DE TRANSITION

ALIMENTATION – SANTÉ

- Préoccupation majeure pour l'état de santé de la population : 2017 47% de la population excès pondéral, développement des ALD, liées à l'alimentation, poids sur les systèmes de santé
- Aller dans le sens des recommandations nationales nutrition santé

ALIMENTATION – CLIMAT

- L'alimentation = 1/4 de notre empreinte carbone dont 60% liés aux produits d'origine animale (lait, œuf, viande, poisson)

ALIMENTATION – ENVIRONNEMENT ET SYSTÈMES AGRICOLES

- 70-80% des surfaces dédiées à l'élevage
- Crise climatique, crise économique, crise agricole
- Reconnecter ce qu'on produit et ce qu'on mange,
- Aller vers du moins ET mieux



Environnement alimentaire : L'ensemble des facteurs qui influencent un individu dans ses pratiques alimentaires.

“Les milieux, possibilités et conditions physiques, économiques, politiques et socio-culturels qui ont une influence sur les choix de la population en matière d'aliments, de boissons et d'état nutritionnel.” (Swinburn et al. 2013)

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...).

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...).

ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE

Regroupe les facteurs déterminant l'**accessibilité économique** des produits alimentaires (prix, précarité alimentaire...).



LES TEMPS FORTS

2 ateliers de réflexion collective :

→ 11 Janvier 2023 – 75 participants lancement du programme d'action

→ 27 Juin 2023 – résultats état des lieux + pistes d'actions à creuser

Etat des lieux collaboratif des initiatives existantes

Etat de l'art de la recherche et orientation stratégique pour le programme d'action

Participation de projets pilotes : collaborations et retours d'expérience au sein d'ALTA

Webinaires et ateliers thématiques : leviers d'action, partage d'initiatives déjà à l'œuvre

Rencontres nationales : 11 Octobre matin à Paris à l'Académie du Climat

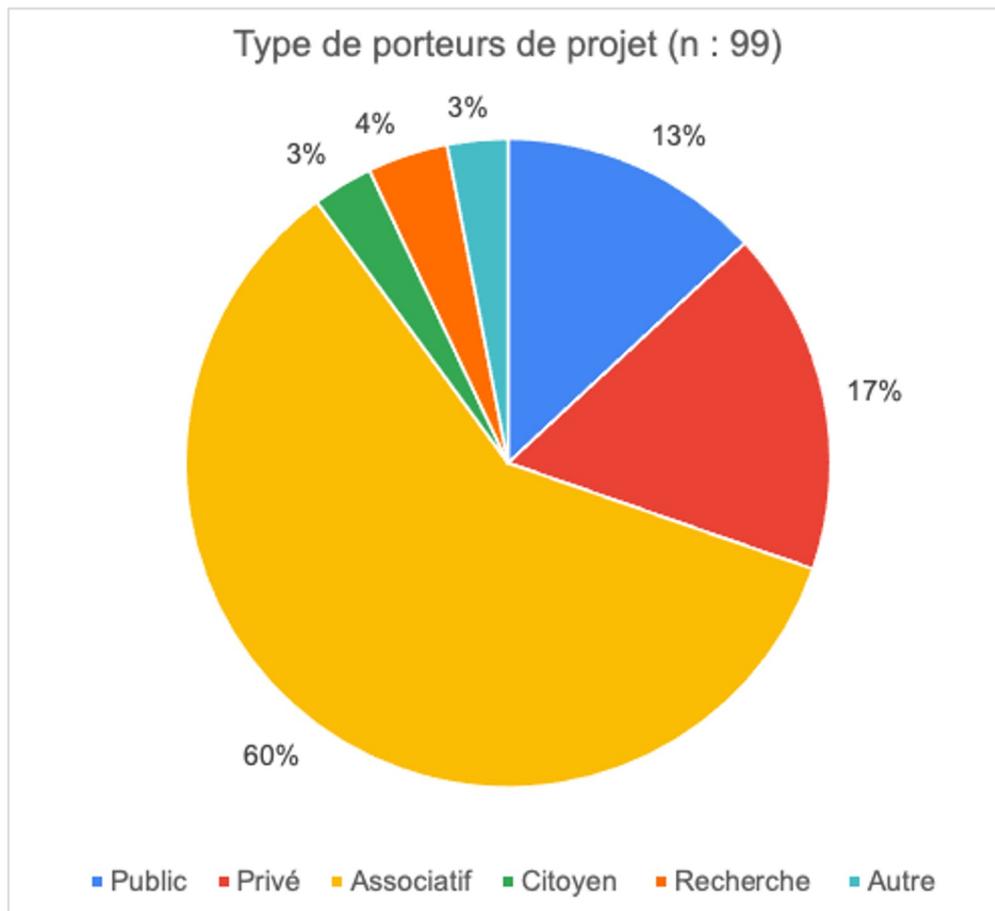
Capitalisation et partage des leviers d'actions, outils, retours d'expérience au sein de l'Alliance



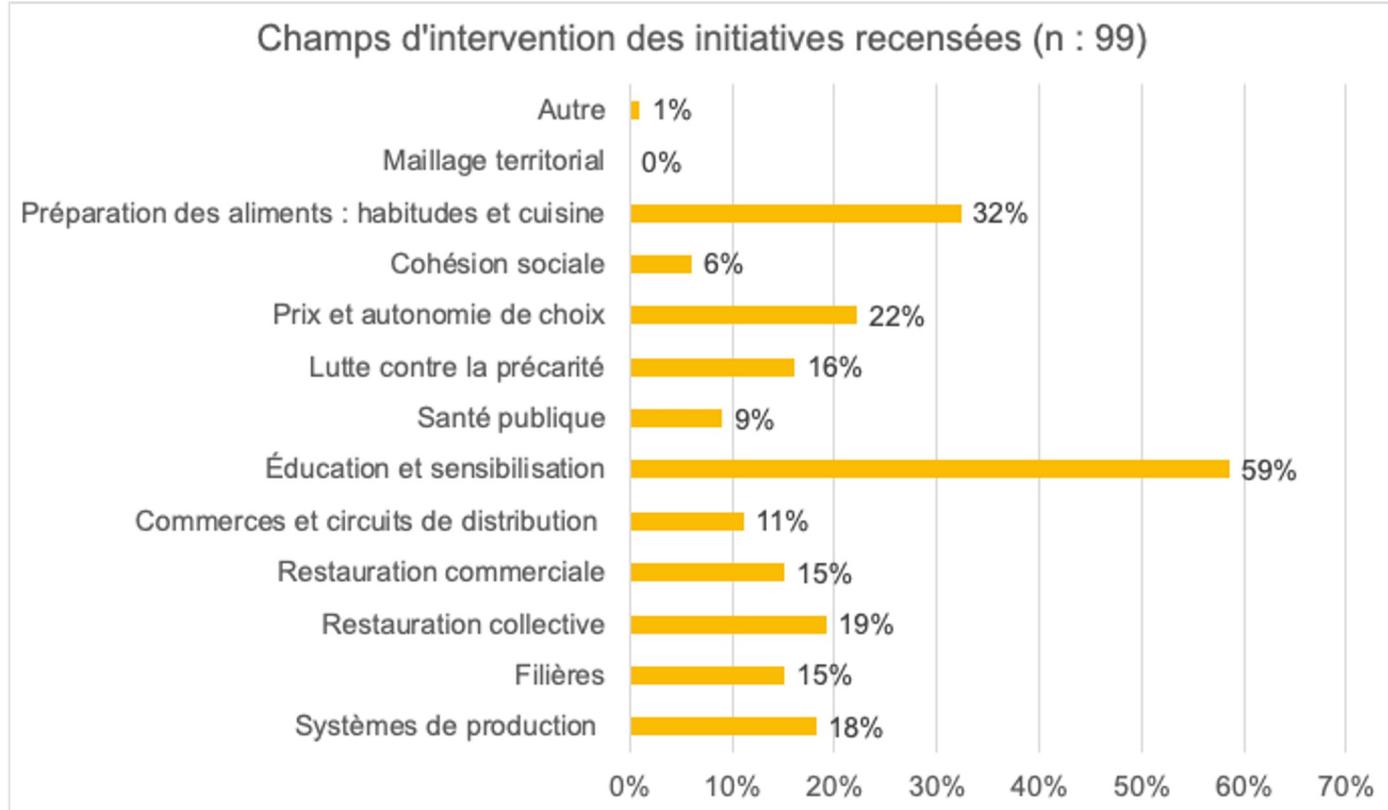
Panorama des initiatives et premiers enseignements



PANORAMA DES INITIATIVES EXISTANTES

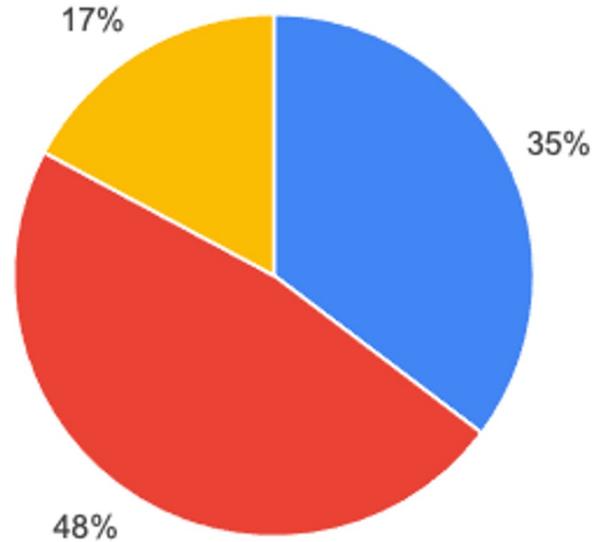


PANORAMA DES INITIATIVES EXISTANTES



PANORAMA DES INITIATIVES EXISTANTES

Répartition par pôle de l'environnement alimentaire



- Environnement géographique et physique
- Environnement socio-culturel
- Environnement économique



LEVIERS :

- **Agir sur l'offre en restauration collective**
- **Agir sur le maillage territorial et les paysages alimentaires**
- **Agir sur l'offre en restauration commerciale**
Ex. : Former les cuisiniers ; Travailler sur la tarification de la viande...
- **Agir sur l'offre disponible via la commercialisation et la distribution**
Ex. : Travailler avec les distributeurs via des dispositifs de conventionnement...
- **Agir sur les systèmes de production et les filières**
Ex. : Accompagner la structuration de filières de légumineuses...



Ça pousse bien !

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.**
- Plaisir gustatif ; offre végétale et viande de qualité ; construction collective...



À arroser !

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.**
- Paysage alimentaire et pratiques d'approvisionnement ; diversification meilleure alimentation ; différentes dimensions de l'accessibilité...



LEVIERS :

- **Informier et sensibiliser**
- **Développer et diffuser des narratifs percutants et novateurs**
- **Eduquer à l'alimentation saine et durable**
Ex. : Interventions sur le temps scolaire adaptées à l'âge des futur.es mangeur.euses.
- **Accompagner la montée en connaissances et compétences sur la préparation des aliments**
Ex. : Temps d'animation collectifs autour de la cuisine et de la dégustation.
- **Limiter l'impact du marketing et de la publicité**
Ex. : Interdire / limiter la publicité alimentaire.



Ça pousse bien !

LEVIER : Informer et sensibiliser

- Organiser des ateliers, jeux et formations sur l'alimentation saine et durable.
 - S'appuyer sur des professionnels relais tout au long de la vie des individus.
 - S'appuyer sur des dynamiques et liens sociaux pour diffuser les apprentissages.
- Plus d'inclusivité dans les représentations ; principaux prescripteurs ; collectif...



À arroser !

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.
- 18-35 ans propices aux changements ; goût, plaisir gustatif, santé et prix ; importance d'une communication non-culpabilisante et rassurante...



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

- Sécurité Sociale de l'Alimentation / Caisse Alimentaire
- Groupements d'achats
- Magasins coopératifs

Levier : Renforcer les solidarités alimentaires

- Chèques alimentaires
- Coupons incitatifs
- Grilles tarifaires
- Epiceries solidaires

Levier : Agir sur les prix de l'offre alimentaire

- Ouvrir la discussion avec les distributeurs sur les taux de marge
- Paniers
- Groupements d'achats
- Magasins coopératifs

→ Ne pas maintenir les bénéficiaires dans une posture passive ; attention aux préjugés et injonctions vis-à-vis des personnes en situation de précarité ; taux de marge produits d'appel VS produits sains et durables...

ET VERS CHEZ VOUS ?

Quels leviers et expériences concrètes avez-vous identifiés pour accompagner les changements alimentaires vers une alimentation plus végétale ?

Pour partager des initiatives par écrit, rendez vous sur beekast :

<https://www.beekast.live/6499acdbcb7f5dfc66e6d7e8>

ou rendez-vous sur **www.beekast.live** et saisissez le **code 177945**





Témoignage

Accompagnement des cuisinants vers une transition alimentaire durable, savoureuse et joyeuse

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



Le Loubatas & Le Mouvement des Cuisines Nourricières

**Acompagnement des mangeurs et
cuisinants vers une transition alimentaire
durable, savoureuse et joyeuse**

Webinaire - 27.06.2023



L'alimentation durable : définition(s)

Définition de l'alimentation durable – FAO 2010

• Nutrition - Santé

« nutritionnellement adéquate, saine et sûre »

• Environnement

« protectrice et respectueuse de la biodiversité et des écosystèmes »

**ALIMENTATION(S)
DURABLE(S)**

• (socio) Culturel

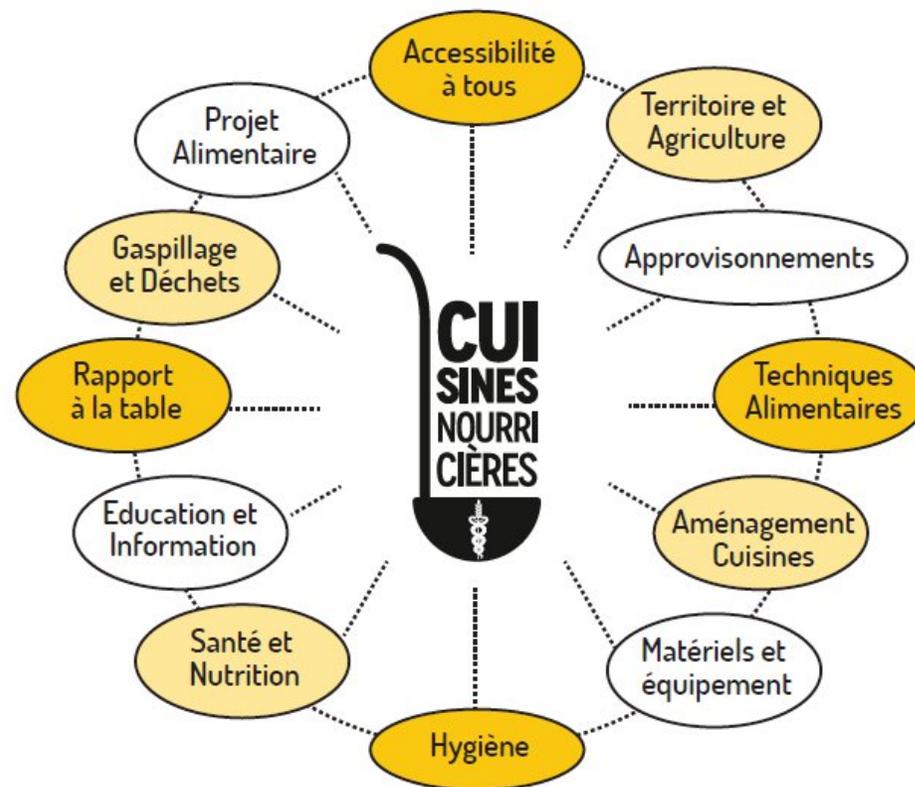
• « culturellement acceptable »

• (socio) Economique

- « économiquement viable, accessible, abordable »
- « équitable et préservant le tissu rural local »

L'ALIMENTATION DURABLE = Respect des 4 dimensions

L'ensemble des facteurs garantissant la qualité alimentaire :



Mouvement des Cuisines Nourricières

Une communauté apprenante de professionnels : cuisiniers, animateurs, diététiciens... et de lieux : Tiers lieux culinaires, Centres d'accueil, Jardins d'insertion...

- Pour proposer des réponses adaptées aux enjeux de la transition alimentaire, de l'accessibilité alimentaire, du bien manger et du mieux nourrir.
- Pour une culture culinaire du quotidien, pour nourrir, pour le plaisir...
- Pour mettre en réseau les acteurs de terrain.
- Pour acculturer le plus grand nombre pour amplifier les actions de chacun.
- pour partager des outils, des méthodes et valoriser des bonnes pratiques.



Le Loubatas

Depuis 1997, Au coeur de la forêt provençale, un écogîte fonctionnant à l'énergie solaire, avec 35 couchages.

Vision : Ensemble, Vers d'Autres Manières d'Habiter la Terre !

Missions : expérimenter, rendre acteur, essayer.

Activités : séjours éducatifs, animations, formations autour de thématiques telles que l'eau, la biodiversité, l'énergie, l'alimentation...



Le Loubatas : Démarche alimentaire

- Une Démarche alimentaire au coeur du projet, depuis plus de 20 ans.
- Un Projet Alimentaire de Référence pour structurer notre démarche.
- Implication de toute l'équipe : Cuisiniers, éducateurs, agents d'accueil, direction...

En séjour, concrètement :

- Dans les assiettes : un approvisionnement local, paysan, essentiellement bio, mois et mieux de viande (une fois par semaine)
- Au jardin : chaque jour, 5 enfants aident au jardin pédagogique.
- En cuisine : 5 enfants participent à la confection du repas du soir
- Pendant le repas du midi : une animation sur un thème (additifs alimentaires, fruits et légumes de saison, élevage...) par les cuisiniers, qui mangent avec les mangeurs.
- A chaque repas, une équipe aide à la mise de table, au service et au débarassage.
- Le tout, avec plaisir, convivialité, coopération

—> objectif recherché (et le plus souvent atteint) : les repas sont mangés !



Essaimer sur les territoires : Formations et Accompagnements



Clés de réussite et difficultés

- Mettre la cuisine et sa pratique au coeur du projet
- Impliquer tout les cuisinants qui participent à la qualité du repas
- S'adapter au projet de la structure (intelligence collective)
- Faire faire, Valoriser les savoirs faire, viser l'appropriation
- Viser la pérenité : le projet alimentaire de Référence

Exemples :

- Initiation aux Cuisines Nourricières
 - Accompagnement dans la mise en place d'un repas animé
 - Accompagnement à la rédaction du Projet alimentaire de Référence
 - Appliquer la méthodologie HACCP aux situations d'animation (ateliers cuisine, camps itinérants, cuisine de rue)
 - Programme complet d'accompagnement aux Cuisines Nourricières - plusieurs modules sur 24 mois
- ...En lien avec la communauté apprenante du Mouvement des Cusines Nourricières**



Merci pour votre attention



www.loubatas.org
cuisine@loubatas.org





Témoignage

Sensibilisation à l'alimentation durable dans le football

Théo Fleurance, Responsable d'antenne
Lyon Football Ecologie France





**ATELIER ALTA - PARLONS TRANSITION
DANS NOS ASSIETTES !**

27 juin 2023



L'ASSOCIATION

Football Ecologie France est une association à but non lucratif et d'intérêt général qui a pour but d'accompagner et de faire progresser les acteurs du football dans la transition écologique et solidaire.

VISION

Le football est un sport populaire et universel et peut, par ses vertus éducatives, avoir un impact positif sur l'environnement et tendre vers un modèle résilient.

MISSIONS



FOOTBALL ÉCOLOGIE FRANCE C'EST

 30 ANTENNES

 +200 ADHÉRENTS

 8 SALARIÉS

 400 BÉNÉVOLES

 +30 PARTENAIRES

#TOUSECOSUPPORTERS

ACCOMPAGNEMENT OUTILS
RÉSEAU COMMUNICATION

VALEURS

Ecologie pour tous
Proximité et approche terrain
Construction collaborative des projets



LE DIAGNOSTIC ÉCOLOGIQUE DU CLUB

Un outil d'analyse pour comprendre son empreinte environnementale et construire une feuille de route



LA FRESQUE ÉCOLOGIQUE DU FOOTBALL

Un jeu d'intelligence collective pour comprendre les liens entre foot et écologie



LE PASSEPORT DE L'ÉCO-SUPPORTER

Un livret pédagogique et ludique dédié aux enfants et suivi par les éducateurs



TRANSFORMATIONS ÉCOLOGIQUES

Un panel d'actions terrain (ramassages de déchets, potagers, upcycling de ballons, plantations d'arbres...)



INTERVENTIONS ET JEUX SUR L'ÉCO-SUPPORTERISME

Des activités ludiques pour sensibiliser le grand public ou des jeunes lors de stages de foot



An aerial photograph of a coastal town built on a rocky peninsula. In the foreground, a green soccer field is visible. The town features numerous houses and buildings, some with red roofs. The water is a deep blue-grey color, and the sky is overcast.

Quelle tactique pour un football plus écologique ?

COMMENCER LE COURS

Un e-learning permettant à des millions de personnes d'avoir l'opportunité de se former sur "football et transition écologique"...

Outil gratuit et accessible à tous dès le 5 juin 2023...

Pour **sensibiliser**, **informer** et **permettre d'agir !**



ATELIERS LORS DU MOIS DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE À GRENOBLE EN OCTOBRE 2022



Diffusion du documentaire *The Game Changers*



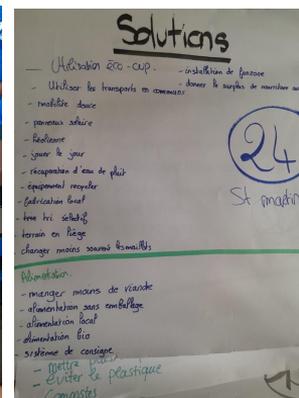
Conférence de presse avec 6 professionnel.le.s du GF38



Atelier de Fresque Ecologique du Football focus alimentation



- Un après-midi
- 120 jeunes touchés
- 5 clubs invités
- Un goûter en clôture





ALTERNATIVES VEGETALES SUR LES TOURNOIS DE FOOT



Proposer des alternatives végétale, bio, locales



Sensibiliser via des affichages pédagogiques



Ateliers de sensibilisation



- 100aine d'événements depuis 2021
- Des 10aine de milliers de personnes touchées
- Interventions à l'occasion des JOP de Paris 2024





CONTACTS

THÉO FLEURANCE - RESPONSABLE FEF RÉGION AURA

THEO.FLEURANCE@FOOTBALL-ECOLOGIE.FR

06.28.52.54.73





LA SUITE DU PROGRAMME



LES 5 PORTEURS D' ACTIONS PILOTES



1. PLAN'EAT - Living Lab Plan'eat kids, INRAE

Favoriser la transition des 6-15 ans vers des comportements alimentaires sains et durables grâce à une compréhension approfondie de leur environnement alimentaire et à travers la conception de recommandations, d'outils et d'interventions ciblant les acteurs du système alimentaire (cuisiniers, professionnels santé, éducation, restaurateurs, distributeurs...).

ENVIRONNEMENT
SOCIO CULTUREL

ENVIRONNEMENT GEOGRAPHIQUE
ET PHYSIQUE



2. Système Ménadel – Les Anges Gardins

MENADEL est un système d'échange de savoirs, savoir-faire et de talents. Les échanges sont validés par un marqueur d'échange de temps appelé la MANNE (Monnaie d'une autre nature pour de nouveaux échanges). MENADEL est aussi un Tiers-lieu nourricier qui propose l'alimentation durable comme une porte d'entrée possible à l'émancipation individuelle et collective.

ENVIRONNEMENT
SOCIO CULTUREL

ENVIRONNEMENT GEOGRAPHIQUE
ET PHYSIQUE

ENVIRONNEMENT
ECONOMIQUE

LES 5 PORTEURS D' ACTIONS PILOTES



3. Alimentation durable en Restauration Hors Domicile – Mouans Sartoux

Sensibiliser et accompagner les commerces de bouche de la commune et du bassin de vie de ses habitants dans l'objectif de faire évoluer leurs cartes vers plus de durabilité dans l'assiette et le panier repas !

ENVIRONNEMENT
SOCIO CULTUREL

ENVIRONNEMENT GEOGRAPHIQUE
ET PHYSIQUE

ENVIRONNEMENT
ECONOMIQUE



4. Ecole de cuisine municipale – Ville de Rennes

Au milieu du parc des Gayeulles, créer et animer une école municipale de cuisine dans l'espace restauration du centre de loisir pour accueillir agents et enfants et partager des expériences et savoirs autour de l'alimentation durable (ex. organisation de formation des cuisiniers par d'autres cuisiniers...).

ENVIRONNEMENT
SOCIO CULTUREL

ENVIRONNEMENT GEOGRAPHIQUE
ET PHYSIQUE



Présentation d'un projet pilote

Expérimentation d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation étudiante à Bordeaux

Charlotte Boulay, Chargée de mission
Transition écologique au CREPAQ





Projet d'expérimentation d'une SSA pour les étudiant·es des campus bordelais

Les porteurs du projet



Statut : Association Loi 1901 à but non lucratif depuis 1996

Objet : Agir pour la **transition écologique et citoyenne en Nouvelle-Aquitaine** en mobilisant les acteurs du territoire

Missions : Information et sensibilisation ;
Accompagnement ; Éducation à l'environnement ;
Formation ; Études et expertises

Équipe : 6 salariés ; 3 volontaires en Service civique

Siège social : Bordeaux



- Monnaie locale complémentaire de Gironde
- **Objectif** : Redonner du sens aux échanges
- **Association** LA GEMME (Bègles) : 2 emplois (+2 en 2023)
- Lancement de la monnaie numérique
- Réseau d'environ **250 prestataires**
- **Partenariats** avec les collectivités locales et plusieurs associations



Le projet

UN PANEL DE 150 ÉTUDIANT·ES

Tiré·es au sort parmi les étudiant·es volontaires



**QUI RECEVRA UN MONTANT MENSUEL
DE 100 GEMMES,
EN COTISANT SELON SES RESSOURCES**

La monnaie locale girondine

Pendant 10 mois

1 gemme = 1€

Une cotisation mensuelle de 10€ minimum



À DÉPENSER DANS DES MAGASINS CONVENTIONNÉS

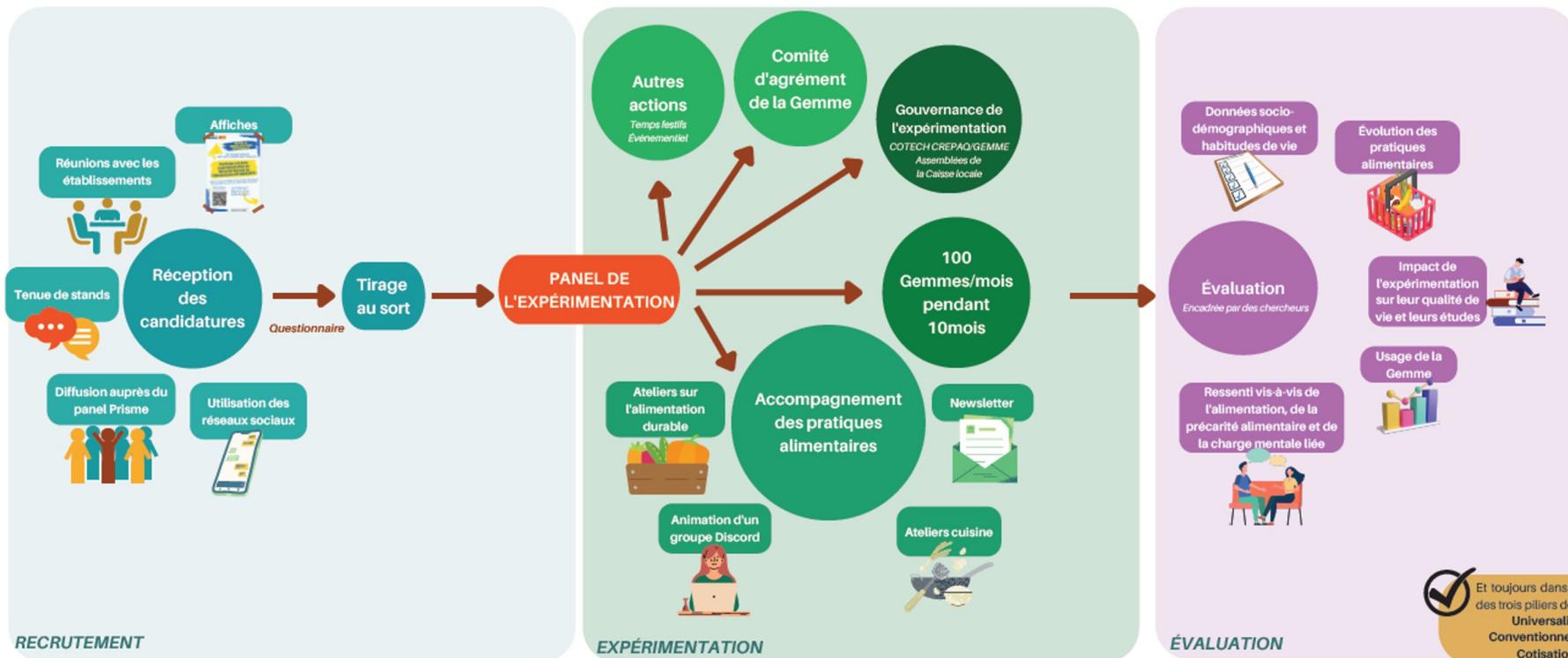
En s'appuyant sur le réseau conventionné par La GEMME,
afin de diriger ces achats vers des produits sains, durables,
de saison, de qualité et rémunérateurs pour les paysan·nes !



Un accompagnement
(ateliers de cuisine, sur
l'alimentation
durable, sur le Droit à
l'alimentation,
animation
d'un groupe Discord, envoi
d'une newsletter, ...

Le projet

Projet d'expérimentation d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation pour les étudiant·es des campus bordelais

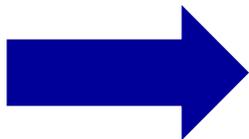


Et toujours dans le respect des trois piliers de la SSA !
Universalité
Conventionnement
Cotisation

Financement participatif



Pour soutenir
le projet



**Expérimentation
Sécurité Sociale
de l'Alimentation étudiante**

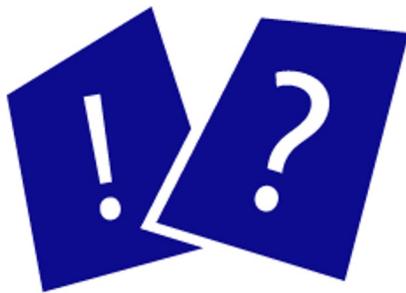
CREPAQ **la Gemme**
Centre Ressource d'Écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine MONNAIE LOCALE GIRONDINE

**STOP à la précarité
alimentaire des étudiant.es**

!

Engagez-vous pour soutenir un
projet d'expérimentation de la
Sécurité Sociale de
l'Alimentation pour les
étudiant•es des campus
bordelais !

Des questions, remarques ? 😊



<https://www.crepaq.org>
<https://www.reseau-regal-aquitaine.org/>



@asso.crepaq
@RÉGAL.nouvelle.aquitaine



@crepaq



@CREPAQ

Et pour la suite ? Sujets à approfondir

1 : Maillage territorial de l'offre

2 : De la fourche à la fourchette, comment accompagner l'évolution des systèmes de production ?

3 : Pour des transitions alimentaires justes et inclusives

4 : Coopérations avec les restaurateurs privés et distributeurs

5 : Travailler sur les narratifs et la mise en récit

6 : Coopérations avec les acteurs de la santé



VOS IDÉES ? VOS ENVIES ?

Quels sont les thèmes ou les questions que vous aimeriez creuser dans la suite du programme ?

Pour partager vos envies, rendez vous sur beekast :

<https://www.beekast.live/6499acdbcb7f5dfc66e6d7e8>

ou rendez-vous sur **www.beekast.live** et saisissez le **code 177945**





PROCHAIN RENDEZ VOUS

SAVE THE DATE : 11 octobre matin,

Rencontres nationales d'ALTA,

à l'Académie du Climat

2 Place Baudoyer, 75004 Paris

Programme et inscriptions à venir





MERCI !!

Pour nous contacter ou pour vous inscrire
au bulletin d'information d'ALTA:

Eloïse Descamps : eloise.descamps@solagro.asso.fr

Alizée Marceau : alizee.marceau@gmail.com

