

DES POINTS DE VIE POUR LES ÉTUDIANTS

La sécurité sociale de l'alimentation étudiante - le CREPAQ et la Gemme

1 étudiant-e sur 2 dispose de 100€ par mois après avoir payé son loyer et ses charges. 36% ont déjà sauté des repas par manque d'argent.*

Face à ces constats alarmants, le Centre Ressource d'Écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine (CREPAQ) et la Gemme (association gérant une monnaie locale girondine) ont expérimenté une sécurité sociale de l'alimentation étudiante.

Le principe est simple : chaque étudiant-e cotise mensuellement au minimum 10€, davantage s'il/elle souhaite. En retour, il/elle perçoit un montant de 100 gemmes sur son compte numérique ; 1 gemme correspondant à 1€. Il/elle dépense ensuite ses gemmes dans les commerces alimentaires adhérents : épicerie vrac, magasin bio, restaurateurs locaux...

Chaque étudiant-e peut également participer gratuitement à des ateliers cuisine, des temps d'échanges (fresque de l'alimentation, conférences sur le droit à l'alimentation...) et un espace de discussion en ligne collectif a été mis en place.

Une fois le frein économique levé, l'accès à une alimentation saine (re)devient possible et la charge mentale globale s'allège.

* Sources : Cop1 Solidarité étudiante & Institut IFOP, FAGE, Fédération ATENA, Linkee

En savoir +

www.lagemme.org

www.crepaq.org

Fiche REX ateliers SSAé

Fiche REX système dotation SSAé

ON EST FIÈR-ES

- 98% des gemmes ont été dépensées dans des commerces alimentaires de proximité
- Les étudiant-es participant à l'expérimentation témoignent de l'impact positif de cette expérimentation sur leur consommation de fruits et légumes

UNE ÉVOLUTION DES POSTURES

La Fresque de l'alimentation ou l'atelier « alimentation et santé » ont été des occasions de tracer des parcours alimentaires, d'évaluer leurs impacts sur le vivant, sur la santé corporelle ou mentale et de faire évoluer les imaginaires des étudiant-es sur les produits consommés.

LA COMMUNICATION ET LA MOBILISATION

Il est difficile de toucher un public sur-sollicité et la dizaine de participant-es aux ateliers sont souvent celles-eux qui sont déjà sensibilisé-es. Certain-es ont même pu croire à une arnaque lorsque le système de dotation leur a été présenté ! Pour la première année, un panel de 150 étudiant-es a été tiré au sort parmi des volontaires. Idéalement, il faudrait mobiliser plus largement la communauté universitaire, notamment les salarié-es et les plus « aisé-es », susceptibles de cotiser davantage.



« Je suis boursière, seule et sans aucun soutien parental. C'est la première année de mes études où je peux manger à ma faim. Je suis contente à chaque fois que je vais faire les courses, ce n'est plus une source de stress. »

- Une étudiante

LE MODÈLE ÉCONOMIQUE

Aujourd'hui l'expérimentation dépend de subventions, de financements de fondations et de dons citoyens. Sur le long terme, l'objectif serait de financer la sécurité sociale de l'alimentation grâce à une cotisation sur la valeur ajoutée totale ou grâce à une contribution selon les revenus.

LE COLLECTIF

Le projet est porté collectivement par des étudiant-es, des universités, des collectivités, des producteur-ices, des commerçant-es, des associations de solidarité alimentaire, des fondations regroupé-es au sein de la Caisse Locale, instance de gouvernance clé de l'expérimentation.. Il est également suivi par une équipe de chercheur-ses pluri-disciplinaire.

« Au début, je pensais juste au fait que ça me permettrait de consommer des produits plus éthiques et de végétaliser mon alimentation mais je n'imaginai pas changer le reste. »

J'avais tendance à manger plus ou moins toujours la même chose. En allant à la Biocoop pour la première fois, j'ai eu l'impression que tout un monde s'ouvrait à moi. » - Un étudiant

LE DIFFICILE CHANGEMENT D'ÉCHELLE

Il existe des dizaines d'expérimentations locales de sécurité sociale de l'alimentation avec chacune leurs spécificités. Il serait intéressant de multiplier les modes d'actions pour croiser les résultats d'analyse et ainsi enrichir le système imaginé par le collectif national.

Ces posters ont été rédigés par les porteur-euses d'action engagé-es pour faire évoluer nos environnements alimentaires et aller vers des assiettes plus durables et plus végétales. Ils/elles ont été accompagné-es dans leur mise en récit par le CERDD et Bien fait pour ta Com' dans le cadre du programme d'action 2023-2024 de l'alliance ALTAA.

DÉCOUVREZ 4 AUTRES HISTOIRES DE TRANSITION ALIMENTAIRE ET LEURS ENSEIGNEMENTS PARTAGÉS



CREPAQ
Centre Ressource d'Écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine
l'Atelier citoyen de biens communs

la Gemme
MONNAIE LOCALE GIRONDINE

ALTAA
ALLIANCE POUR LES TRANSITIONS AGRICOLES & ALIMENTAIRES

LES EXPLORATEURS DE L'ALIMENTATION

PLAN'EAT Kids - INRAE, Grand Clermont et PNR Livradois Forez

PLAN'EAT Kids est un dispositif de recherche-action, appelé laboratoire vivant, un «Living lab», à destination des 6-15 ans. C'est une déclinaison du projet PLAN'EAT, développé dans 11 pays européens, qui accompagne les consommateur-rices à pouvoir adopter des comportements alimentaires sains et durables. En France, l'une des expérimentations de ce Living lab porte notamment sur un terrain bien connu des enfants : le supermarché.

Tout commence en Auvergne, le jour du lancement du projet. PLAN'EAT Kids réunit plus de 50 participant-es, dont une dizaine d'enfants, autour d'une fresque de l'alimentation. C'est un élément déclencheur. Non seulement elle esquisse un changement de comportements et de postures alimentaires, mais elle permet aussi de poser un premier plan d'actions porté par les parents, les enfants et des acteur-ices et chercheur-ses présent-es.

Parmi ces actions émerge l'envie de faire analyser aux enfants de manière ludique les produits des rayons des grandes et moyennes surfaces. Petit à petit, l'idée fait son chemin pour aboutir à la création du premier escape game en supermarché. Entièrement co-construit avec les directeurs des supermarchés, les associations et les enseignant-es, il se déroule en deux temps. Dotés d'un carnet de voyages, les enfants explorent les rayons, en groupe, pour repérer les aliments bruts ou ultra-transformés et les provenances des fruits et légumes, à travers des défis et lectures d'étiquettes. De retour en classe, les groupes partagent et analysent leurs résultats avec leur enseignant-e.

Une expérimentation unique pour déconstruire et ré-appréhender des pratiques alimentaires.

En savoir + www.planeatkids.hub.inrae.fr

Fiche REX voyage au supermarché

Fiche REX menus communs

ON EST FIÈR-ES

- 150 enfants ont développé leur esprit critique sur l'offre et les pratiques de 2 supermarchés et leur capacité à comprendre les enjeux liés à leurs pratiques alimentaires

LES PRODUITS ULTRA-TRANSFORMÉS

Changer des comportements formatés par des représentations coriaces et un ultra-marketing permanent n'est pas simple. Si les enfants commencent à avoir une réelle conscience de l'importance d'une alimentation saine et durable (gras, peu sucré, peu salé), en pratique, moins des 2% d'entre eux (sur les 120 escape gameurs) sont capables de choisir ce type d'aliment au goûter ou au petit déjeuner, et ce quelque soit leur âge..

UN CLIMAT DE CONFIANCE RÉCIPROQUE

Dans l'une des écoles engagées, deux temps de présentation à destination des parents ont été organisés. Des moments précieux car rares : les parents ont pu parler de leurs difficultés et freins aux chercheur-ses, qui ont adopté une posture non jugeante et bienveillante. Un nouveau rapport de confiance s'est créé et le taux de participation des parents a augmenté.



C'est la faute au système mondial

- Représentant-e d'une association en éducation à l'alimentation

« Non, c'est la faute au marché, il y a une demande et une offre et il faut surtout répondre à ce que veut le consommateur »

- Ancien directeur d'industrie Agro Alimentaire



« Nous sommes livrés tous les matins en produits frais et locaux. »

- Directrice de rayon de GMS

« Mais il y a 9 fruits sur 27 qui viennent de France, c'est pas très local... »

- Enfant de 10 ans lors d'un escape game

LE RÔLE DES ENSEIGNANT-ES

Le travail des enseignant-es est ici un levier majeur. Certains étaient déjà très impliqués sur le sujet, d'autres beaucoup moins. Pour l'un d'entre eux même, l'atelier a été le seul et unique moment de l'année où l'on traitait d'alimentation. Pourtant, le thème fait partie du programme. Alors, faudrait-il déployer un PLAN'EAT Kids dans chaque classe ? Les coûts humains (engagement des acteurs) et financiers (rémunération des animateurs) sont importants.



Ce n'est pas possible de faire manger à mes enfants autre chose que des aliments qui leur font plaisir au goûter

- Un parent

« C'est cool de manger des fruits frais, séchés ou secs à 16h »

- Un collégien

LA MISE EN MOUVEMENT COLLECTIVE

306 enfants prennent part aujourd'hui aux diverses actions du Living lab PLAN'EAT Kids, ainsi que plus de 105 représentant-es du système alimentaire (agriculteurs, industriels, cuisiniers, distributeurs, médecins,...). Côté chercheur-ses, une approche ascendante et holistique des sciences transformatives a bousculé les habitudes. Parents, enseignant-es, élu-es et acteur-ices de l'alimentation croisent les points de vue et discutent, pour lutter contre les a priori et faire bouger les lignes.

Ces posters ont été rédigés par les porteur-es d'action engagé-es pour faire évoluer nos environnements alimentaires et aller vers des assiettes plus durables et végétales. Ils/elles ont été accompagné-es dans leur mise en récit par le CERDD et Bien fait pour ta Com' dans le cadre du programme d'action 2023-2024 de l'alliance ALTAA.

DÉCOUVREZ 4 AUTRES HISTOIRES DE TRANSITION ALIMENTAIRE ET LEURS ENSEIGNEMENTS PARTAGÉS



L'ARCHIPEL NOURRICIER

Les Anges Gardins - Loos-en-Gohelle

Paniers de légumes solidaires, interventions en quartier prioritaire, création d'espaces vivriers avec et pour les citoyen·nes... Depuis une dizaine d'années, dans les Hauts-de-France, les Anges Gardins veillent à rendre accessible une alimentation de qualité à des habitants en situation de fragilité.

En 2019, ils ouvrent le Ménédel : un ancien bar transformé en café nourricier, proposant une cuisine solidaire, des ateliers et des rencontres. Avec ce lieu naît aussi un marqueur d'échanges qui récompense « les actions qui n'ont pas de prix ». À chaque participation à un chantier ou service rendu, les adhérent·es reçoivent ainsi de la MANNE* qui peut être utilisée pour acheter un panier de légumes, participer à un atelier ou obtenir une contrepartie chez un commerçant partenaire.

Allant encore plus loin, des membres lancent la C.A.L.I.E.N**, dont le fonctionnement s'apparente à celui d'une Caisse de Sécurité Sociale. Les adhérent·es cotisent, les institutions ou entreprises complètent, et l'ensemble est redistribué de manière égalitaire à toutes les familles en paniers de fruits et légumes ou produits d'épicerie bio.

Particularité du projet : les habitant·es peuvent cotiser en euros ou en MANNE.

*Monnaie d'une autre nature pour de nouveaux échanges
**Caisse de l'Alimentation Locale et de l'Engagement

En savoir +

www.angesgardins.fr

Fiche REX manne

Fiche REX paniers solidaires

ON EST FIÈR·ES

- En 2023, 32 000 MANNE ont été utilisées : cela correspond à 800 heures d'engagement et 400 contreparties chez des commerçants partenaires
- En 2023, 3 600 paniers solidaires ont été livrés et 9 ateliers cuisine ont été organisés

Ces posters ont été rédigés par les porteur·euses d'action engagé·es pour faire évoluer nos environnements alimentaires et aller vers des assiettes plus durables et végétales. Ils/elles ont été accompagnés dans leur mise en récit par le CERDD et Bien fait pour ta Com' dans le cadre du programme d'action 2023-2024 de l'alliance ALTAA.

« Je me souviens d'un atelier de confiture de cynorrhodon. C'était long : décortiquer, éplucher, enlever la graine pour faire ensuite de la confiture. J'étais crispée, ça m'a détendue. J'ai appris et je transmets à ma petite fille »

- Une participante à un atelier cuisine au Ménédel

L'ALIMENTATION PAR TOUS LES BOUTS

Le credo des Anges Gardins : aborder les enjeux liés à l'alimentation à travers des activités diverses et de façon systémique. Démultiplier les actions et les angles d'approche permet ainsi d'accrocher les habitant·es par un bout. Et de tirer le fil !



« Il y a eu un gros débat entre les plus jeunes qui disaient "on revient à avant c'était mieux, on avait le temps de faire son potager, de cuisiner." Et les plus vieux qui disaient "on n'avait pas plus le temps que vous, on était tous à 45h semaine, mais on n'avait pas le choix, il fallait faire son potager pour se nourrir, et il n'y avait pas autant de confort". Les plus vieux étaient trop en mode "vous vous rendez pas compte comment tout était plus compliqué, plus difficile genre comme faire sa lessive à la main..." L'intergénérationnel a amené des débats très intéressants ! »

- Une adhérente engagée

LE LIEU

« Au début, je suis venue pour les ateliers jardinage. Petit à petit, je suis venue pour le lieu. Quand je vais dans une soirée dans un bar, je ne vais pas parler au type d'à côté. Au Ménédel, on parle avec tout le monde, c'est intergénérationnel. On rencontre des gens qui ne viennent pas du même quartier, pas du même milieu, ça m'enrichit. »

- Une adhérente



« J'ai peur qu'on n'arrive pas à trouver un juste milieu entre des produits de qualité qui rentrent dans nos critères et le côté social avec le prix que les personnes sont en capacité de payer »

- Une adhérente

LE COÛT DE L'ALIMENTATION

Par la preuve et la sensibilisation, les Anges Gardins tentent de déconstruire les représentations. Par exemple, sur les écarts de prix : en janvier 2024, pour un panier de légumes bio à 13,50€ proposé

par l'association, l'équivalent en légumes non bio dans un grand supermarché s'élève à 12,45€. Ils essaient ensuite de faire comprendre les raisons de cet écart et les intérêts pour la santé, l'environnement et les producteurs.

DÉCOUVREZ 4 AUTRES HISTOIRES DE TRANSITION ALIMENTAIRE ET LEURS ENSEIGNEMENTS PARTAGÉS



LE GOÛT DE LA TRANSMISSION !

L'école municipale de cuisine - Ville de Rennes

En juin 2023, pour favoriser l'apprentissage du bien manger, la ville de Rennes ouvre une école municipale de cuisine. Sa particularité ? Elle s'adresse évidemment aux enfants des centres de loisirs, maternelles et primaires mais aussi aux agents municipaux.

Au cours d'ateliers cuisine les mercredis et vacances scolaires, les 3-10 ans apprennent, concrètement, l'alimentation et ses enjeux. Ils/elles découvrent la diversité, la saisonnalité, la lutte contre le gaspillage, les besoins nutritionnels et les équilibres alimentaires...

Ils/elles cuisinent principalement des recettes végétariennes à partir de produits bruts, locaux et bios, accompagné-es par des cuisiniers de la cuisine centrale ou des restaurants de la Ville.

De leur côté, les agent-es municipaux-ales y suivent des formations pour découvrir ou se perfectionner sur de nouvelles techniques et savoirs-faire (notamment autour de plats végétariens), testent des recettes et échangent entre pairs.

Les cuisinier-es apprennent et transmettent les gestes culinaires. Les enfants prennent goût à la cuisine. Ensemble, ils/elles construisent les bases d'une alimentation durable, enthousiaste et engagée.

En savoir +

Fiche REX formations agents restauration collective

Fiche REX ateliers cuisine

ON EST FIÈR-ES

- Au cours de l'année scolaire 2023 - 2024, 31 ateliers ont accueillis plus de 550 enfants
- 90% des recettes proposées en atelier sont végétariennes

LA (RE)CRÉATION DE LIENS

Les repas servis dans les cantines sont préparés dans la cuisine centrale. Les enfants ne se rendent donc pas compte qu'il y a des personnes derrière ce qu'ils/elles mangent. L'objectif de l'école est aussi de ré-incarner et recréer du lien. Et ça fonctionne : les enfants adorent discuter avec les cuisinier-es.

LA (RE)VALORISATION DES CUISINIERS

Au quotidien, le métier de cuisinier-es en restauration collective n'est pas toujours valorisé ou reconnu. À l'école de cuisine, ce sont eux les détenteur-ices des savoirs et savoir-faire aux yeux des enfants. Et ils/elles sont aussi acteur-ices de la construction des ateliers (menu, animation...). Une posture qu'ils/elles n'ont pas forcément dans leur quotidien.

RECONNECTER AUX FOURNISSEURS

Deux journées pédagogiques (banalisées) à destination des cuisiniers des crèches ont été organisées au sein de deux fermes et d'un moulin fournisseurs de la collectivité. L'objectif : parler, concrètement, de la question des approvisionnements (saisonnalité, stocks, organisation...) au regard du quotidien

des agriculteurs et transformateurs locaux. Les participant-es étaient enthousiastes : non seulement ils/elles ont mieux compris la qualité des produits et l'importance du soin culinaire à leur apporter, mais ils/elles se sont aussi sentis valorisés : c'était la première fois qu'une journée de visite leur était dédiée hors formation obligatoire (hygiène, santé...).



« Quand on leur dit qu'il va y avoir des haricots dans le gâteau, on voit des mines de dégoût sur les visages des enfants. Et puis, le gustatif l'emporte et les convainc. »

- La responsable du projet



DÉCONSTRUIRE LES IDÉES REÇUES PAR LE FAIRE

Les cuisinier-es arrivent en formation avec pas mal d'idées reçues sur les légumineuses, le végétarien... Arguant aussi souvent que tel ou tel produit ou pratique ne va pas plaire aux convives. Après un jour et demi de formation, il repartent avec l'envie d'essayer dans leurs restaurants.

LA MOBILISATION DES CUISINIERS VOLONTAIRES

Côté école et centres de loisirs, les inscriptions sont nombreuses et l'agenda est plein. Par contre, côté cuisiniers, c'est beaucoup plus compliqué. Cela demande un changement de posture car être en animation devant des enfants n'est pas simple. Et, surtout, il leur faut dégager du temps dans une charge de travail quotidienne dense et un contexte général de manque de personnel.



« C'est la plus belle journée de ma vie ! »

- Un enfant

Ces posters ont été rédigés par les porteur-euses d'action engagé-es pour faire évoluer nos environnements alimentaires et aller vers des assiettes plus durables et végétales. Ils/elles ont été accompagné-es dans leur mise en récit par le CERDD et Bien fait pour ta Com' dans le cadre du programme d'action 2023-2024 de l'alliance ALTAA.

DÉCOUVREZ 4 AUTRES HISTOIRES DE TRANSITION ALIMENTAIRE ET LEURS ENSEIGNEMENTS PARTAGÉS



LES RESTAURATEURS DÉFRICHEURS

Les restaurants de Mouans-Sartoux

Depuis de nombreuses années, Mouans-Sartoux mène des actions publiques (et reconnues) en faveur d'une alimentation durable. En 2023, la commune s'est lancée un défi d'une autre envergure : travailler avec les commerces de bouche pour faire évoluer leurs offres de restauration.

Depuis la sortie du Covid, les pratiques ont évolué en restauration commerciale. La vente à emporter s'est développée et les demandes de consommations « responsables » sont moins importantes. En parallèle, les prix des matières premières et de l'énergie augmentent, et les lois pour encourager les achats locaux et réduire le gaspillage alimentaire sont plus contraignantes. Au milieu, les restaurateur-ices sont pris-es en sandwich.

C'est dans ce contexte complexe que Mouans-Sartoux cherche à accompagner les entreprises locales vers une offre alimentaire durable. Après un premier rendez-vous pour établir un diagnostic, un plan d'actions est défini en accord avec les objectifs de l'équipe de restauration. La commune la met alors en relation avec des producteur-ices et grossistes bio et locaux, informe des aides financières potentielles, propose des formations à la cuisine durable et aux éco-gestes... Restaurateur-ices et collectivité suivent ensemble les actions et communiquent, auprès des habitant-es et client-es, sur les engagements pris.

Mais est-il vraiment possible de concilier intérêt général et intérêt privé ?

En savoir + www.mead-mouans-sartoux.fr

Fiche REX engager les restaurateurs

Fiche REX approvisionnements durables en restauration commerciale

ON EST FIÈR-ES

- 12 restaurateur-rices du territoire ont fait évoluer leurs pratiques dans le cadre de mobilisations ponctuelles
- Les équipes de 5 restaurants ont participé à des formations à la cuisine végétale, bio ou locale

Ces posters ont été rédigés par les porteur-euses d'action engagé-es pour faire évoluer nos environnements alimentaires et aller vers des assiettes plus durables et végétales. Ils/elles ont été accompagnés dans leur mise en récit par le CERDD et Bien fait pour ta Com' dans le cadre du programme d'action 2023-2024 de l'alliance ALTAA.

LA MOBILISATION DES RESTAURATEUR-ICES

Quels sont les meilleurs créneaux horaires auxquels inviter ? Et par quels canaux ? Parce qu'ils ont des contraintes très spécifiques à leur métier, les restaurateur-ices ne sont pas un public facile à mobiliser. Réunions (peu fréquentées), mails, porte-à-porte... La Commune tâtonne.

PARTIR AVEC LES PIONNIERS

Face à la difficile mobilisation, la commune a fait le choix de « partir » avec les motivé-es. Un noyau de 4 à 5 restaurateur-ices engagé-es (sur la soixantaine existant), déjà sensibilisé-es aux enjeux de l'alimentation durable et souvent récent-es sur le territoire, sont devenu-es les ambassadeur-ices de la démarche.

« Nous sommes deux restaurateurs à participer à la même formation sur la cuisine végétarienne. Mais si nous sommes deux à proposer les mêmes recettes, en plus sur un marché de niche, ça va tuer notre modèle... »

Un restaurateur participant à la formation.

SE LAISSER LA LIBERTÉ ET S'ADAPTER

Ateliers, formations thématiques, calculs de l'empreinte carbone, rencontres de fournisseurs, aides financières, implication dans des événements, valorisation des établissements

engagés... Face à une action expérimentale et un public peu connu, la commune a choisi de se laisser une grande liberté dans ses approches, ses angles de travail (gaspillage alimentaire, saisonnalité...) et ses types d'accompagnement. L'objectif : faire du cas par cas.

« Nous avons proposé des enveloppes individuelles pour que les restaurateurs se forment en fonction de leur besoin. Ça n'a pas fonctionné. Du coup, on a changé de braquet et mis en place une formation collective thématique. Un seul restaurateur s'est spontanément inscrit. Mais après de très nombreuses relances, nous avons rempli la formation (7 personnes). »

— La responsable du projet

LA DIFFICILE MISE EN PLACE DU COLLECTIF

Dans un contexte économique tendu qui pousse à une logique concurrentielle accrue, Mouans-Sartoux peine à créer du collectif. Les habitudes et postures de travail en commun ne sont pas évidentes et demandent du temps.

LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS

Principale raison évoquée par les restaurateur-ices qui ne s'engagent pas dans la démarche : ils n'ont pas de demandes en matière de plats bios, végétariens ou locaux de la part de leurs clients. Un frein culturel qui vient s'ajouter au frein économique.

DES TIERS RASSEMBLEURS ?

Pour la 30^{ème} édition de sa fête du miel, la commune lance un appel à participation auprès des restaurateur-ices. Celles et ceux qui s'engagent à y proposer un plat à base de miel en intégrant un produit bio et/ou local se verront

offrir une place pour un atelier avec un grand nom de la cuisine végétale, un pot de miel et une notoriété accrue sur les réseaux. Surprise : la mobilisation est un succès. Et si s'appuyer sur des éléments concrets et extérieurs pour mobiliser était l'un des leviers ?

DÉCOUVREZ 4 AUTRES HISTOIRES DE TRANSITION ALIMENTAIRE ET LEURS ENSEIGNEMENTS PARTAGÉS



VERS DES ASSIETTES PLUS VÉGÉTALES

Enseignements de 5 histoires-pilotes

Dans le cadre de son premier programme d'actions pour faciliter la transition vers des assiettes plus durables et et plus végétales, ALTAA a suivi 5 projets pilotes en France. 5 histoires qui contribuent, grâce à la mobilisation de différent-es acteur-rices et leviers d'action, à l'évolution de nos environnements alimentaires.

Si ces histoires empruntent des chemins différents, elles partagent des réussites, des besoins et des enseignements.

En voici une synthèse.

TISSER DES LIENS, ABATTRE DES CLOISONS

Ces histoires sont des aventures collectives, où enfants, cuisinier-es, étudiant-es, habitant-es ont embarqué dans une dynamique humaine et conviviale pour faire bouger les pratiques alimentaires. Des partenariats nouveaux avec des acteurs pourtant incontournables dans les environnements alimentaires ont également été mis en place : restaurateur-ices, commerces de proximité, grandes et moyennes surfaces. En décloisonnant les univers, de nouvelles coopérations ont émergé : cheff-es/enfants ; ville/restaurateur-rices ; enfants/employé-es de supermarchés ; commerces de proximité/habitant-es ; distributeurs alternatifs/étudiant-es. Par ricochet, elles ont favorisé des réflexions autour du changement de comportement auprès des familles, ami-es, élu-es, autres services municipaux, commerces, employé-es, fournisseurs... Les participant-es, faisant le récit de leur expérience auprès de leur entourage, deviennent ambassadeur-rices des transitions.

« FAIRE L'EXPÉRIENCE DE » POUR CHANGER

Chacune des 5 histoires a fait évoluer les contextes dans lesquels se forment nos pratiques alimentaires (au magasin, au restaurant, au café, à l'université, sur le chemin du supermarché, au centre aéré, en famille ou entre ami-es). Même temporairement, même artificiellement, les participant-es ont mis en pratique et expérimenté des changements de comportements alimentaires. Ces histoires montrent que l'expérience concrète, qui implique les mangeur-euses, fonctionne toujours mieux que l'expérience dite ou racontée.

DES MOYENS À LA HAUTEUR DES ENJEUX

Pour que ces histoires, isolées, puissent changer d'échelle et avoir un réel pouvoir de transformation sur les territoires, elles nécessitent des soutiens, notamment financiers, pérennes et en adéquation avec les enjeux à relever. Si ces histoires sont vécues et concrètes, elles ont aussi besoin d'être racontées, vues, expliquées et démultipliées.

LE « DURABLE » MÈNE AU « VÉGÉTAL »

Ces 5 histoires nous montrent que l'ambition d'assiettes plus végétales, seule, aurait tendance à cristalliser les postures et détourner les publics. La végétalisation se trouve encore trop éloignée des normes et représentations dominantes de notre système alimentaire. Elle est en revanche mieux comprise et acceptée lorsque les porteur-ses de projets l'intègrent dans un discours et des actes qui favorisent globalement l'accès à une alimentation saine et durable.

DES MOTS POUR RASSEMBLER, DIRE, ÉTONNER... ET PASSER À L'ACTION

Les porteur-ses de projets ont besoin de s'outiller pour construire des argumentaires partagés, solides, percutants, engageants... Et pour écrire des récits alternatifs aux récits dominants. Pour trouver le ton adapté, dialoguer et embarquer largement, ils/elles se sont appuyé-es sur d'autres sujets, ont choisi d'autres prismes, ont fait appel à des émotions : le plaisir des papilles, le terroir, la santé ou encore le prix.

UN CADRE NATIONAL CLAIR ET AMBITIEUX

Nombre de leviers dépassent le pouvoir d'agir à l'échelle des territoires. Ils nécessitent des politiques et stratégies alimentaires nationales (et européennes) qui soutiennent l'évolution des environnements alimentaires et engagent les acteurs institutionnels comme privés, avec des moyens de mise en œuvre adéquats ainsi qu'un réel pouvoir de régulation. Ce cadre supra-local est par ailleurs nécessaire afin de légitimer les actions menées à l'échelle des territoires afin que celles-ci sortent de la marginalité et fassent pleinement partie de stratégies alimentaires locales.

