



LE CADRE

En 2023, ALTA a lancé un premier programme d'action sur l'évolution des environnements alimentaires pour accélérer la transition vers des assiettes plus durables, plus végétales.

L'objectif de ce programme d'action était de mettre en lumière la diversité des leviers d'action possibles et la multiplicité des acteurs engagés ainsi que de partager les retours d'expérience pour inspirer et être utile à de futurs porteurs de projets.

Dans le cadre de ce programme, ALTA a suivi 5 projets pilotes qui contribuent, de différentes manières, à l'évolution des environnements alimentaires.

École de cuisine
municipale

Ville de Rennes

Menadel et
Saint-Hubert,
tiers-Lieu à
Loos-en-Gohelle

LesANGES Jardins

Restauration
commerciale
durable

Ville de
Mouans-Sartoux

Living Lab
PLAN'EAT Kids
dans le Puy-de-Dôme

INRAE

Sécurité Sociale
de l'Alimentation
étudiante

CREPAQ et la Gemme

Ce suivi, réalisé entre mai 2023 et juillet 2024, a été nourri par des échanges réguliers et une quinzaine d'entretiens pour lesquels nous remercions les porteurs de projets.

Nous vous proposons de découvrir ces projets expérimentaux, leurs premiers résultats et les apprentissages qui en découlent.



LE PROJET : EXPÉRIMENTATION VERS UNE RESTAURATION COMMERCIALE DURABLE



Contexte et objectifs

Après une décennie de politique ambitieuse autour de la restauration collective durable, dont les résultats sont reconnus en France et à l'international, la Ville de Mouans-Sartoux a décidé de mobiliser ses équipes et ses ressources sur le terrain de la restauration commerciale. L'objectif ? Continuer de faciliter l'accès de tou-tes à une alimentation plus durable et végétale et mettre davantage en adéquation l'offre alimentaire commerciale avec la renommée de la politique de la ville qui attire de nombreux visiteurs.

Lancée courant 2023, l'expérimentation avec les commerces de bouche en est à ses débuts et on ne compte aujourd'hui qu'une poignée d'autres initiatives ailleurs en France. Elle s'appuie sur une collaboration existante entre le service municipal Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD) de la Ville de Mouans-Sartoux qui porte le projet alimentaire territorial (PAT) et le Club des Entrepreneurs du Pays de Grasse, dans le cadre d'un projet FEADER multi-partenarial.

Les objectifs du projet sont pluriels :

- Comprendre et faire évoluer les pratiques et/ou l'offre d'au moins 5 commerces de bouche à Mouans-Sartoux vers plus de durabilité
- Soutenir les producteur-rices du territoire via l'approvisionnement de la restauration commerciale
- Créer de nouveaux lieux de consommation/achats de produits alimentaires durables sur le territoire
- Mettre en adéquation l'offre de restauration avec la renommée internationale de la politique alimentaire de la ville.

Actions menées

L'accompagnement proposé par la MEAD aux restaurateur-rices comprend :

- L'analyse personnalisée des modalités de mise en œuvre d'un modèle de restauration plus durable avec des propositions d'actions
- La mise en relation avec des producteur-rices et grossistes bio et locaux
- Une aide financière pour l'achat de produits responsables
- Une aide à la recherche de financements complémentaires (AAP Fonds de Tourisme Durable)
- Des formations à la cuisine végétale
- Des aides financières et administratives pour engager une démarche d'éco-labellisation
- L'aide au développement d'un système de consigne (abonnement de 3 mois, communication et gestion de stock)
- Le calcul de l'empreinte carbone des menus avec propositions de leviers d'amélioration
- ... et toute autre action qui pourrait répondre aux besoins exprimés

ÉLÉMENTS TECHNIQUES

Porteur : Ville de Mouans-Sartoux, direction Alimentation, service Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD)

Échelle : communale

Moyens financiers : 14 000€ hors coûts de personnel + 10 000€ d'aides aux restaurateurs pour faciliter le changement de pratiques, financements européens du FEADER et de la Fondation Daniel et Nina Carasso

Moyens humains : 0.5 ETP

Partenaires principaux : Club des Entrepreneurs du Pays de Grasse, AMAP de Provence, et Association de AFPJR (l'Association de Formation et de Promotion pour Jeunes et adultes en Recherche d'insertion)

Temporalité : janvier 2023 à décembre 2024

Public cible : Au moins 5 commerces de bouche y compris restaurants traditionnels, restauration rapide, boulangerie, pâtisserie, traiteurs, cafétérias.

Public indirectement touché : les clients des commerces de bouche, les élu-es, les organisations-ressources sur le territoire.



FOCUS SUR LES PREMIERS PAS POUR ENGAGER LES RESTAURATEURS

Contexte et présentation de l'action

Ne pouvant s'appuyer sur beaucoup d'expériences pionnières, la MEAD s'est confrontée à une multitude de questions dès le lancement du projet : comment, dans un premier temps engager et mobiliser ce public d'acteur-rices privé-es ? Quelles sont leurs contraintes et motivations ? Comment les accompagner à l'évolution de leurs pratiques vers des assiettes plus durables et végétales ?

Les pistes d'actions identifiées s'appuient, entre autres, sur la présence d'organisations-ressources ou partenaires sur le territoire mais aussi à l'échelle nationale, citons : [En boîte le plat](#), | [Tasty-life](#); [Végétime](#), [la Maison du Commerce Equitable](#), [Ecotable](#), [Wisefins](#), [la Clef Verte](#), [Régénéco](#), le Centre Communal d'Action Sociale, des chef-fes reconnu-es engagé-es sur la cuisine végétale, la Chambre des Métiers et Artisanats, le PAT de l'agglomération Pays de Grasse, la Chambre de Commerce et d'Industrie....

Les actions menées pour engager le dialogue avec les restaurateur-rices ont été à ce jour :

- La communication directe auprès des restaurateurs (courriers d'appels à manifestation d'intérêt, réunions, flyer, porte à porte)
- L'organisation de 2 dîners durables avec le partenaire "Club des Entrepreneurs" pour ses 50 adhérents dans des restaurants "traditionnels" avec accompagnement à la réalisation du menu durable
- La réalisation de 5 diagnostics de durabilité de restaurants sur la base d'un questionnaire produit par la MEAD. Celui-ci peut également être renseigné au fil d'échanges informels. (Voir encadré "Ressources" : Outil "Etat des lieux des pratiques d'un restaurant Mouans-Sartoux".)
- L'offre d'un appui financier de 10 000 € à répartir entre les commerces intéressés pour faciliter les changements de pratiques
- Les formations et rencontres avec les organisations-ressources
- La publication de portraits de restaurateur-rices engagé-es
- La mobilisation de restaurateur-rices dans le cadre d'événements tiers

Objectifs et publics cibles

- Faire émerger le sujet et les enjeux des transitions agricoles et alimentaires dans l'écosystème de la restauration commerciale
- Mobiliser les restaurateur-rices sur au moins un changement de pratiques concernant :
 - L'approvisionnement alimentaire
 - Les menus et recettes y compris proposer des assiettes plus végétales
 - Le gaspillage alimentaire
 - La sensibilisation des convives
 - La gestion des déchets
 - Les achats responsables hors alimentation
 - La communication sur la démarche et ses résultats
- Établir une relation de confiance et d'entraide

Résultats et impacts

L'ÉVOLUTION VERS DES ASSIETTES PLUS DURABLES ET PLUS VÉGÉTALES

- 12 restaurants ont fait évoluer leurs pratiques dans le cadre de mobilisations ponctuelles (dîners de partenaires, festival).
- 2 restaurants ont mis en place sur le long terme un système de consigne pour la vente à emporter.
- 3 restaurants durables ont été mis en lumière via des articles sur les réseaux sociaux (voir encadré "Ressources")
- 5 restaurants ont participé à des formations à la cuisine végétale et/ou bio et/ou locale.
- 1 traiteur a mesuré l'empreinte carbone de ses recettes
- 1 restaurant a animé un atelier cuisine végétalienne auprès du grand public

LES CO-BÉNÉFICES

- La communication de la MEAD autour du projet lui permet d'être identifiée comme une structure-ressource sur le territoire par des partenaires et potentiels clients (Chambre des métiers, Centre culturel, festival) des commerces de

bouche. Ces partenaires sollicitent la MEAD pour identifier des commerces de bouche ayant des offres durables, donnant ainsi du poids à l'action de la MEAD qui devient un partenaire économique pour les commerces.

- Les relations et collaborations avec les organisations-ressources du territoire se sont renforcées, celles-ci ont montré un intérêt pour l'expérimentation
- Les producteurs locaux sont mis en avant dans le cadre des actions favorisant l'approvisionnement de proximité

Enseignements et retours d'expériences : freins et leviers identifiés

LES FREINS ET DIFFICULTES RENCONTRES

- La proposition d'un soutien financier ne semble pas être le premier levier pour faciliter la mobilisation. Cela nécessite de l'accompagner d'une palette d'autres actions concrètes pour engager les restaurateurs qui, sinon, n'y ont pas recours.
- La position d'acteur public pour accompagner le changement de pratiques d'un acteur privé est difficile à tenir. Il est utile d'avoir plusieurs relais via des partenaires divers, pour naviguer dans les jeux d'acteurs parfois complexes (méfiance, intérêts à "jouer le jeu" de la Mairie, absence de proximité).
- Les actions possibles dépendent largement des organisations-ressources présentes sur le territoire, à Mouans-Sartoux, la consigne a pu être proposée grâce à la présence d'une association de gestion de la consigne sur le territoire.
- La labellisation et le calcul de l'empreinte carbone intéresse peu les non-engagés, les plus engagés ont davantage intérêt à valoriser/améliorer leurs bonnes pratiques.
- C'est la concurrence et non la coopération qui prévaut dans le secteur. Les restaurateur-rices cherchent à garder leur exclusivité rendant les actions collectives difficiles. Cela nécessite de privilégier le cas par cas et de personnaliser le plus possible les outils/apprentissages pour chaque établissement.
- Les restaurateur-rices n'ont pas forcément le même intérêt à bénéficier de la communication de la Mairie, les nouveaux installés peuvent y être davantage sensibles que les établissements plus anciens.
- L'équilibre n'est pas évident entre formalisme de la démarche (diagnostics, Charte d'engagement), gage de sérieux permettant aux restaurants de valoriser leur engagement et la nécessité de simplifier les démarches pour favoriser la participation car la surcharge administrative démobilitise.
- Dans la gestion de projet, il est difficile de prévoir le niveau de participation aux événements, les restaurateur-rices anticipent peu.
- Certains changements de pratiques sont compris (comme la saisonnalité) mais jugés trop risqués, au-delà du changement d'offre ponctuel, par rapport à la potentielle perte de clients.
- Un contre-argument fort est que les clients ne sont pas demandeurs d'une offre plus durable ou végétale, il n'y a donc pas d'incitation à changer de pratiques. Il en ressort le besoin d'avoir davantage de données à l'appui sur les attentes des consommateur-rices pour nourrir l'argumentaire du changement de pratiques.

LES LEVIERS ET ELEMENTS MOTEURS DU CHANGEMENT

- Adapter les canaux et méthodes de communication
 - S'associer à des structures ou réseaux du territoire reconnus par les restaurateur-rices permet de faciliter la prise de contact initiale (avec néanmoins beaucoup d'appui de la Mairie).
 - Trouver un moyen de répondre aux problématiques et besoins des restaurateur-rices pour asseoir la légitimité de l'action. Jusque-là, la Mairie n'était pas identifiée par les restaurateur.ices comme un interlocuteur sur le sujet de l'alimentation.
 - La communication doit s'adapter à leurs contraintes et fonctionnements. Les échanges par mails ne fonctionnent que très peu, privilégier le téléphone ou les rencontres en personne.
 - Se mettre dans une posture de coopération évitant l'évaluation ou les diagnostics descendants et plutôt établir un état des lieux au fil des échanges (voir encadré "Ressources").
 - Proposer aux restaurateur-rices des supports de communication auprès des clients prêt à l'emploi (affiches, éléments de langage), car la plus-value de l'action devient alors plus tangible.
 - Privilégier l'automne ou le printemps pour engager les restaurateur.ices, éviter les vacances et l'été. En hiver, le respect de la saisonnalité est plus difficile donc moins engageant.

- Démarrer avec les restaurants volontaires
 - Valoriser les restaurants engagés et volontaires (portraits de restaurateur-rices, guide touristique) et accompagner leurs efforts pour aller plus loin pour garder un niveau d'ambition fort sur la durabilité et ne pas risquer le greenwashing avec des restaurants qui seraient peu volontaires.

- Mettre en valeur et faciliter l'identification des restaurants aux pratiques vertueuses
 - S'appuyer sur des événements tiers (dîners de partenaires, Fête du Miel, événements culturels) pour mobiliser concrètement les restaurateur-rices à proposer une offre durable soit via la publication d'un cahier des charges, soit via des avantages en nature (pots de miels offerts) et communiquer sur leur engagement. L'engagement concret même ponctuel sur une action facilite la prise de conscience et la réflexion sur ses propres pratiques.
 - Mettre en avant les établissements ayant des pratiques plus durables via les réseaux sociaux (voir encadré "Ressources") ou via les guides de commerces locaux de l'Office du Tourisme. La publicité peut être une contrepartie intéressante au changement de pratiques.
 - Mobiliser ces établissements comme prestataires lors des événements organisés par la collectivité (accueil de délégations, événements, ateliers de sensibilisation...)

- Proposer un panel d'actions et d'accompagnements très concrets. Commencer par les sujets qui parlent le plus à chaque individu pour élargir ensuite le cadre de la réflexion (par exemple introduire la question de la végétalisation) :
 - Les sujets des déchets (via la consigne et l'écodigesteur) et de la solidarité (repas suspendus, en cours de mise en place) ont été les plus mobilisateurs. La consigne en particulier présente un argument économique car les emballages sont une charge.
 - La valorisation des pratiques durables existantes auprès des convives est un point d'intérêt fort.
 - Le sujet de l'évolution de la carte (notamment la végétalisation) est plus compliqué, proposer dans un premier temps d'ajouter une option durable plutôt que de changer l'offre actuelle.

- Proposer des formations à la cuisine végétale comme un complément au CAP

LES RESSOURCES ASSOCIÉES

- La fiche retour d'expérience sur les [approvisionnements durables](#) des restaurateurs de Mouans-Sartoux
- Le poster de mise en récit du projet
- Les ressources de l'[atelier ALTAA du 23.01.2024](#) « La restauration commerciale : clé pour accompagner l'évolution de notre alimentation vers une assiette plus durable et plus végétale' »
- L'[étude de cas Bon Pour Le Climat](#) qui accompagne et promeut une hôtellerie-restauration bas carbone



CONTACT

Léa Sturton, Direction Alimentation de la
mairie de Mouans-Sartoux,
lea.sturton@mouans-Sartoux.net



ALTAA
ALLIANCE POUR LES TRANSITIONS
AGRICOLES & ALIMENTAIRES