



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 acteur·rices engagé·es 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

Les Anges Gardins

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 : L'ÉCOLE DE CUISINE MUNICIPALE DE RENNES

 **Ville de
RENNES**

Contexte et objectifs

La ville de Rennes est engagée depuis plusieurs années en faveur des transitions agricoles et alimentaires à travers son Plan Alimentaire Durable (PAD) qui s'inscrit désormais dans la démarche nationale des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT).

Le projet de l'école de cuisine municipale de Rennes qui peut être considéré comme un outil au service de cette ambitieuse politique en matière d'alimentation durable, est né de plusieurs constats :

- Un besoin général de retrouver des repères dans son alimentation à tous les âges de la vie. Face aux sollicitations foisonnantes de repas tout prêts et dans un rythme quotidien où tout s'accélère, savoir cuisiner des produits bruts et frais peut se perdre entre les générations ;
- Des liens limités entre les écoliers et les cuisinier·ères : le fonctionnement des cuisines centrales ne permet pas aux enfants d'être au plus près de ceux qui font les repas et aux cuisinier·ères d'être en lien direct avec leurs convives ;

- Un besoin de formation et de temps de partages pour les agents intervenant dans la restauration collective pour intégrer les enjeux liés à l'alimentation durable dans leurs pratiques (réduction des protéines animales, approvisionnement en produits bio ou labels durables, respect de la saisonnalité, lutte contre le gaspillage alimentaire, sensibilisation des publics, etc.) et accompagner la prise de conscience pour que les messages soient portés par l'ensemble des agents et non vécus comme des contraintes.

L'ambition du projet est de permettre, tant aux cuisinier-ères des restaurants collectifs de la ville qu'aux élèves des écoles rennaises, de redonner du sens à leur alimentation :

- Redonner une place à l'alimentation et aux gestes culinaires dans le parcours éducatif des enfants;
- Participer à la formation continue des agents de la ville de Rennes pour accompagner l'évolution des pratiques vers une alimentation saine, diversifiée, de qualité et durable;
- Valoriser le métier de cuisinier-ère et les savoirs et savoir-faire des équipes;
- Recréer du lien entre les cuisinier-ères et les enfants.

Actions menées

Situé au cœur du parc des Gayeulles, dans les locaux d'un des pôles de loisirs de la Ville, ce nouvel outil d'apprentissage permet d'accueillir des formations pour les agents de la ville et des ateliers cuisine pour familiariser les enfants aux gestes culinaires pour démarrer en cuisine et pour les sensibiliser aux bienfaits d'une alimentation saine, diversifiée, locale et durable. Ils y découvrent les enjeux qui entourent nos repas et apprennent à cuisiner des produits bruts et frais pour le plus grand plaisir de leurs papilles.

Un des piliers du projet est la participation des cuisinier-ères de la collectivité dans l'animation de ces ateliers qui partagent leurs savoirs et savoir-faire auprès des enfants. La cuisine centrale municipale est un formidable outil pour mettre en avant le métier de cuisinier-ère.

ÉLÉMENTS TECHNIQUES

Porteur : Ville de Rennes

Échelle : Municipale

Moyens financiers : 61 000€

Moyens humains : 0,5 ETP coordination - une équipe de 10 cuisinier-ères volontaires en co-animation - une équipe support pour du conseil et de l'accompagnement à la bonne mise en oeuvre du projet

Partenaires principaux: DRAAF, Collectivité Eau du Bassin Rennais (à travers son programme Terres de Sources), Direction de l'éducation - enfance de la ville de Rennes, Direction Santé Publique Handicap de la ville de Rennes, Mouvement des Cuisines Nourricières.

Temporalité : début du projet en janvier 2022 (recrutement de la chargée de mission École municipale de cuisine), premier bilan en juin 2024.

Public cible : Les enfants et cuisinier-ères rennais sont les premières cibles du projet. Les familles des jeunes scolarisés dans la ville ainsi que les convives adultes des restaurants collectifs du territoire, constituent des cibles indirectes du projet, l'idée étant de miser sur la transmission d'apprentissages par les enfants vers leur famille.



FOCUS SUR LES FORMATIONS À DESTINATION DES AGENTS INTERVENANT SUR LE TEMPS DES REPAS

Contexte et présentation de l'action

Les formations à destination des agents intervenant sur le temps des repas en restauration scolaire organisées par la ville de Rennes font partie intégrante du projet d'école municipale de cuisine de la commune. Les agents de restauration collective de la Ville sont doublement impliqués dans ce projet en participant à des formations pour accompagner l'évolution des pratiques de la restauration collective vers plus de durabilité et en participant à l'animation des ateliers à destination des enfants. L'enjeu réside dans la prise de conscience de l'importance de la transition alimentaire durable voulue par la Ville, pour que cette ambition soit comprise et portée par l'ensemble des agents.

Ils peuvent également tester de nouvelles recettes pour la restauration collective (valorisation de productions locales et durables, offre végétarienne, cuissons évolutives, approches spécifiques aux Ehpad et aux crèches...) et échanger entre pairs.

Objectifs et publics cibles

Les objectifs du projet sont pluriels :

- Accompagner l'évolution des pratiques de la restauration collective vers plus de durabilité (compréhension des enjeux, outils de mise en œuvre...)
- Faire culture commune et fédérer les agents autour du grand défi de l'alimentation durable
- Favoriser les échanges et le partage d'expériences entre pairs

Le projet cible globalement tous les acteurs de la restauration scolaire, soit :

- Les cuisinier-es
- Le personnel des restaurants scolaires (correspondant-es de restauration, agent-es de restauration, animateur-ices)

Moyens mobilisés et temporalités

Moyens financiers : 44 000€ (dépenses d'investissement matériel pour l'équipe de la cuisine) - 14 000 euros de prestations de formation

Moyens humains (projet dans son ensemble, comprenant également les ateliers destinés aux enfants des centres de loisir) : 0,8 ETP (sur une période de trois mois) - services supports (restauration, RH)

Temporalité : première formation en janvier 2023

Résultats et impacts

L'ÉVOLUTION VERS DES ASSIETTES PLUS DURABLES ET PLUS VÉGÉTALES

Les formations à destination des agents intervenant sur les temps de repas ont permis de contribuer à l'évolution de l'assiette des restaurants collectifs de la ville de Rennes vers plus de durabilité et de végétalisation grâce à :

- Des tests de recettes et menus dans les restaurants scolaires et restaurants administratifs
- La suppression de desserts industriels dans les crèches;
- L'identification et un travail sur différentes barrières notamment liées aux représentations de repas végétariens;

Un travail sur la proposition systématique d'une alternative à la viande dans les restaurants administratifs est en cours. Suite à ce travail, l'objectif est de proposer un menu hebdomadaire végétarien.

LES CO-BENEFICES

- Un moyen d'ouverture aux enjeux de l'alimentation durable de manière générale

L'équipe opérationnelle de la ville de Rennes a recueilli des retours très positifs de l'ensemble des agents. Ceux-ci accueillent en effet positivement ces formations qui constituent notamment un moyen de découvrir des enjeux liés à l'alimentation durable, des produits, des modes opératoires.

- Une action fédératrice

Ces formations ont permis de rassembler et faire culture commune au sein du service restauration de la ville de Rennes. L'approche non clivante proposée par les formateurs du mouvement des Cuisines Nourricières semble avoir porté ses fruits.

- Diffusion des dynamiques au sein d'une structure publique municipale

L'équipe chargée du projet d'École de cuisine municipale de la ville a reçu de nombreuses demandes d'autres services de la municipalité pour proposer à leurs agents des temps d'atelier cuisine ou de sensibilisation à l'alimentation durable.

Enseignements et retours d'expériences : freins et leviers identifiés

LES FREINS ET DIFFICULTES RENCONTRES

- Les ressources humaines : principale difficulté lors de la mise en œuvre du projet

Des remplacements ont été nécessaires pour mobiliser plusieurs agent-es en même temps lors des temps de formation. Les difficultés en termes de ressources humaines fréquemment rencontrées sur ces postes par la collectivité ont inévitablement impacté le bon déroulé du projet.

- Un accueil contrasté réservé aux repas végétariens

La mise en place de repas végétariens a suscité certaines réticences, certains blocages, notamment de la part de certain-es cuisinier-es et du personnel administratif. Les enjeux amenant à cette proposition n'étaient, au départ, pas toujours partagés, raison pour laquelle l'équipe opérationnelle du projet s'est intéressée particulièrement à l'idée de "faire culture commune" et des moyens de passer de l'idée d'une contrainte de service à l'adhésion et la mise en pratique convaincue. Certaines craintes du personnel sont aussi liées à de potentielles difficultés liées à la mise en place technique et psychologique de ces menus dans les différents restaurants (nouveaux produits à inscrire dans les marchés, peurs liées au temps de préparation supplémentaire, difficultés lors de la mise en pratique de certaines préparations à la cuisine centrale, adéquation avec les enjeux de santé, interrogations quant à l'accueil qui sera réservé à ces menus par les convives, ...).

- Les aléas techniques : des problèmes du quotidien, à avoir en tête

Certains problèmes pratiques, qui semblent parfois anodins mais contribuent à challenger le projet et l'équipe opérationnelle chargée de sa mise en œuvre, apparaissent ponctuellement (difficultés d'accès pour organiser certaines formations, panne de chauffage)... et contribuent à renforcer l'organisation autour du projet.

LES LEVIERS ET ELEMENTS MOTEURS DU CHANGEMENT

- Agir sur l'offre en restauration collective

L'accueil de l'évolution de l'offre en restauration collective est garanti, dans le cadre de cette action, par le biais de la formation des agent-es impliqués dans les temps de repas.

Le constat de départ du projet a permis de mettre en lumière un besoin général de retrouver des repères dans son alimentation, à tous les âges de la vie. La restauration collective, qui peut concerner et rassembler précisément tous ces âges, est apparue pour la ville de Rennes comme un espace au sein duquel le changement des comportements alimentaires peut être travaillé.

- Accompagner la montée en connaissances et compétences en matière de préparation des aliments

Certaines "barrières", certains a priori, de différents acteurs, face à l'enjeu de végétalisation de l'assiette, sont régulièrement identifiés. Ceux-ci l'ont également été lors du constat posé par la ville de Rennes, la portant à développer ce projet. La sensibilisation et la formation des agent-es intervenant sur les temps de repas en restauration collective est apparue comme un moyen de dépasser ces barrières, et faciliter l'appropriation de nouvelles connaissances d'une part et techniques d'autre part contribuant à la transition vers des assiettes plus durables et plus végétales.

- Adopter une approche non clivante pour accompagner le changement de pratiques

Le fait de ne pas opposer les menus végétariens et les menus carnés notamment au cours des formations destinées aux agent-es est apparue comme un moyen de fédérer autour des enjeux liés à l'alimentation durable abordés au cours de ces formations. L'objectif de ces formations était aussi de créer une dynamique collective autour de ces évolutions. Ainsi, l'approche avec laquelle la végétalisation a été abordée a constitué une clé de réussite de l'action.

- Toucher tous les agent-es de la collectivité

Le format des premières formations proposées a permis de toucher d'autres agent-es de la collectivité et à faire également culture commune avec eux-elles (service achat, santé, solidarité, EHPAD, crèches, éducation enfance, ressources humaines, ...). En effet, des agents partenaires du service restauration durable ont été invités à participer à une partie de la formation mais également à partager un buffet préparé par les cuisiniers. Cette sensibilisation par la compréhension et la dégustation a porté ses fruits dans les échanges et la mise en pratique de l'évolution de l'offre de la restauration collective.

- Travailler les temporalités du projet et la communication pour mobiliser

Le projet nécessite de s'inscrire sur un temps relativement long (supérieur à une année scolaire) : celui-ci permet en effet de proposer des modules de formation complémentaires, des temps d'échange réguliers et des temps de "test" de nouvelles pratiques ou recettes, permettant notamment de rassurer les cuisiniers dans l'adoption de nouvelles pratiques et compétences récemment acquises.

La communication à destination des agents réalisée est un élément clé pour la réussite du projet, pour garantir un accueil favorable des agents et des différents convives quant à l'évolution des repas proposés par la ville.

LES RESSOURCES ASSOCIÉES

- ▶ La fiche retour d'expérience « [les ateliers cuisine à destination des enfants](#) » de la ville de Rennes
- ▶ Le [poster de mise en récit du projet](#)



CONTACT

Maureen Roussel, chargée de mission Carte Alimentation
Durable et École de cuisine municipale, Ville de Rennes
mau.roussel@ville-rennes.fr

