



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 LA FACILITATION DES APPROVISIONNEMENTS DURABLES DES RESTAURATEURS

Contexte et présentation de l'action

Face au faible nombre et à la faible visibilité des produits et producteur-rices bio du territoire, l'appui à la mise en place d'approvisionnements plus durables et locaux est apparu comme un enjeu clé. L'objectif ? travailler sur les freins financiers et logistiques.

Adoptée en délibération du Conseil Municipal du 27 juin 2024, l'expérimentation de l'aide financière à l'achat de produits bio et locaux sous forme de forfaits a plutôt été un sujet fédérateur. De nombreuses incertitudes juridiques ont dû être levées pour parvenir à ce vote dans un domaine où le rôle des collectivités est parfois flou étant donné qu'il n'existe pas de compétence "Alimentation" à l'échelle territoriale.

Un budget de 2 200€ a été alloué, divisé en 11 forfaits de 200€ accessibles à partir de 300€ d'achats de produits bio et régionaux par mois (sous réserve de pouvoir fournir les justificatifs d'achats).

La liste des produits et producteur-rices bio existants sur le territoire a été communiquée aux restaurateur-rices et la MEAD a facilité la mise en relation.

La démarche a été présentée aux restaurateur-rices sous différentes formes : mailings, réseaux, rendez-vous et porte à porte.

Objectifs et publics cibles

- Faire évoluer les approvisionnements des restaurateur-rices vers plus de durabilité
- Favoriser une offre alimentaire plus saine et durable
- Lever le frein de la prise de risque lié au changement de pratique
- Mettre en place des habitudes qui perdureront au-delà du forfait
- Faciliter les contacts avec de nouveaux fournisseurs bio et régionaux

Moyens mobilisés et temporalités

Moyens financiers : 2 200 € hors coûts de personnel

Moyens humains : 50 heures

Temporalité : juin à décembre 2024

Résultats et impacts

L'ÉVOLUTION VERS DES ASSIETTES PLUS DURABLES ET PLUS VÉGÉTALES

- L'adoption de la délibération en Conseil Municipal a été un travail de longue haleine et établit un précédent qui pourra être mobilisé par d'autres territoires.
- 4 restaurants ont fait une demande de forfait.
- 6 restaurants ont contacté des producteur-rices du territoire ou sollicité la MEAD pour plus de renseignements.

LES CO-BÉNÉFICES

- Réorienter les approvisionnements génère des externalités économiques, sanitaires et environnementales positives pour le territoire
- Les délibérations en Conseil Municipal contribuent à sensibiliser les élu-es aux enjeux d'une alimentation saine et durable
- L'appui financier de la MEAD engage une relation de coopération avec les restaurateur-rices qui peut évoluer vers d'autres enjeux de durabilité

Enseignements et retours d'expériences : freins et leviers identifiés

LES FREINS ET DIFFICULTÉS RENCONTRÉS

- Les tractations en amont d'une délibération en Conseil municipal ont été très chronophages. L'alimentation n'étant pas vue de prime abord comme une compétence des communes et l'appui aux acteurs économiques davantage vue comme une compétence de la Région.

- Un des risques identifiés est que la démarche mobilise davantage les "déjà engagés" que les "non-engagés", n'impactant finalement pas le nombre de restaurants mobilisés sur l'évolution de leurs offres et pratiques.
- La poursuite des approvisionnements locaux au-delà de la durée du forfait est incertaine.
- Les contacts avec les fournisseurs ou producteurs ne sont pas toujours faciles et les négociations de tarifs parfois démotivantes pour les restaurateurs.
- Des commerces de bouche ciblés au départ n'ont pas pu bénéficier du dispositif, comme les pâtisseries, qui utilisent principalement sucre et chocolat, deux produits ne pouvant être locaux. L'ajout de critères autour du Commerce Équitable pourrait permettre d'inclure davantage de commerces de bouche dans le dispositif.
- 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

- S'appuyer sur des précédents

S'appuyer sur les précédentes délibérations en Conseil municipal qui ont été approuvées sur d'autres territoires (Mouans-Sartoux s'est appuyé sur le précédent de l'agglomération du Douaisis).

- Flécher précisément l'appui financier

L'offre d'un appui financier orienté vers une action très concrète (ici l'approvisionnement auprès de producteur-rices du territoire) suscite beaucoup plus d'intérêt qu'une enveloppe non fléchée.

LES RESSOURCES ASSOCIÉES

- ▶ La fiche retour d'expérience sur [l'engagement 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

