



LE CADRE

En 2023, ALTAA 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, ALTAA 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 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 : PLAN'EAT, UN LIVING LAB POUR FAIRE ÉVOLUER LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES DES 6 - 15 ANS

Contexte et objectifs

PLAN'EAT Kids-INRAE est un des 9 living labs menés dans le cadre du projet européen PLAN'EAT qui rassemble 11 pays. Ces living labs visent diverses populations cibles, stratégiques en termes d'évolution des comportements alimentaires. Leur objectif est de faire évoluer 5 comportements à fort impact de changement pour la santé, et pour les systèmes agricoles et alimentaires. Des recommandations pan-européennes sont attendues des living labs, elles seront présentées et discutées dans le cadre du 'Policy lab' mis en place à Bruxelles.

Le living lab (laboratoire) PLAN'EAT Kids - INRAE est une dynamique de collaboration entre chercheur·ses et acteur·rices du système alimentaire pour faire évoluer les comportements alimentaires des 6-15 ans sur le territoire du PAT Grand Clermont-Livradois Forez.

Les objectifs sont de :

- Réduire la prévalence des maladies chroniques et des émissions de GES
- Mettre en application 5 comportements alimentaires à fort impact de changement pour la santé et l'environnement :
 - Réduire la consommation de produits animaux, notamment de viande rouge;
 - Préférer l'eau aux boissons sucrées;
 - Réduire la consommation des aliments ultra-transformés et/ou riches en sucres, sel, gras ajoutés;
 - Préférer les céréales complètes à raffinées (pain, petits-déjeuners, biscuits, snacks...)
 - Varier les produits végétaux, notamment augmenter les légumineuses.
- Mettre en évidence la responsabilité des différents acteur-rices des territoires.
- Émettre des recommandations alimentaires au niveau européen informées par les Living Labs.

Actions menées

Le projet a cartographié les comportements alimentaires des 6-15 ans : via des questionnaires, des photolangages, des vidéos produites par des adolescent-es, des focus groupes, des créations artistiques mais également via des ateliers avec l'écosystème d'acteur-rices qui contribuent à façonner ces environnements alimentaires. Les interdépendances et complémentarité entre elles-eux ont été mises en évidence à travers la création d'une fresque de l'alimentation des 6-15 ans qui permet de poser et partager le cadre d'action, les enjeux, les objectifs, les jeux d'acteur-rices et les échelles d'interventions.

L'entrée par les comportements alimentaires des enfants légitime d'emblée une démarche systémique et multi-partenariale. Par exemple, l'enjeu des aliments ultra-transformés requiert l'implication des industries agroalimentaires (IAA). Grâce à une proximité forte avec le PAT Grand Clermont-Livradois Forez, le projet PLAN'EAT Kids renforce et amplifie son réseau d'acteur-rices parties-prenantes. Bien que certain-es manquent à l'appel, notamment les restaurateur-rices et de nombreux industriels, le projet PLAN'EAT constitue progressivement un nouveau réseau autour d'un sujet précis avec des acteur-rices peu engagé-es jusque-là. Il teste des modèles de coopération et identifie des volontaires/leaders qui pourront, par la suite, renforcer les actions du PAT.

ÉLÉMENTS TECHNIQUES

Porteur : INRAE de Theix, Unité de Nutrition Humaine

Échelle : intercommunale, PAT du Grand Clermont et du Parc Naturel Régional Livradois-Forez

Moyens financiers : 36 307 euros hors coûts de personnel, financements européens

Moyens humains : 1.6 ETP de coordination

Partenaires principaux : PAT du Pays du Grand Clermont et du Parc Naturel Régional Livradois-Forez ; les 150 partenaires-signataires de la Charte PLAN'EAT Kids, 227 familles engagées, 10 établissements scolaires (écoles, collèges, un lycée)

Temporalité : 2022-2026

Public cible : les 6-15 ans (âge clé où se forme les goûts et habitudes alimentaires)

Public intermédiaire : l'ensemble des acteur-rices qui ont une responsabilité dans les environnements alimentaires des 6-15 ans : Parents, équipes scolaires, producteurs, industriels, distributeurs, restaurants (scolaires), chercheurs, collectivités, élus, professionnels de la santé et associations de sensibilisation.



FOCUS SUR LES MENUS COMMUNS

Contexte et présentation de l'action

Deux des 5 comportements alimentaires à fort impact étudiés visent à favoriser l'équilibre entre produits animaux (moins mais mieux) et végétaux (plus mais locaux, bio et pas ultra-transformés). Dans la perspective de l'application de la loi EGalim2 mais aussi face à la difficulté d'aborder la question de la réduction de la consommation de viande sur un territoire à forte tradition culinaire carnée, le projet PLAN'EAT Kids a choisi d'aborder la végétalisation de l'assiette des enfants à la cantine.

Un groupe de travail rassemblant les cuisinier·ères en restauration collective de la Métropole clermontoise se lance le défi de proposer 2 menus à 14 000 convives chacun dans 12 cuisines via des achats en gré à gré ou hors des marchés publics via une prestation spéciale :

- Un menu Ferrandaise au printemps 2024 autour de la sauvegarde de cette race locale de vache
- Un menu végétal à l'automne 2024.

Objectifs et publics cibles

- Mieux comprendre la consommation de viande des enfants et favoriser plus largement l'adoption d'une alimentation plus végétale par l'entrée du moins de viande mais de meilleure qualité et issue de systèmes de production plus durables.
- Expérimenter de nouvelles pratiques ponctuelles pour dépasser certains freins et barrières et faciliter les changements de pratiques à plus long terme (flexibilité des marchés publics, pratiques culinaires et gustative autour de la consommation de viande de haute qualité, coûts cohérents du fait de la mutualisation des approvisionnements)
- Mettre en lumière et soutenir les acteurs et filières locales (producteurs, transformateurs, livreurs, abattoirs, éleveurs, cuisiniers et personnels de cantines etc.).

Public cible : Enfants de 6 à 11 ans de 12 écoles primaires et personnes âgées du Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Clermont-Ferrand, soit 14 000 repas en tout, responsables de 17 cuisines.

Public indirectement touché : gestionnaires et personnels de cuisines, parents, élu·es, nombreux acteur·rices des filières de productions locales (viande, légumes, légumineuses).

Moyens mobilisés et temporalités

Moyens financiers : 5 000€

Moyens humains : 0,5 ETP

Temporalité : 1,5 ans

Partenaires : Élus et techniciens de Clermont Auvergne Métropole, PAT du Grand Clermont-Livradois Forez, le groupe de travail des cuisiniers de Clermont Auvergne Métropole, l'association La Ferrandaise et producteurs affiliés, abattoirs, municipalités en charge des cantines et CCAS, INRAE, plateformes d'approvisionnement en fruit et légumes, Bio 63.

Résultats et impacts

L'ÉVOLUTION VERS DES ASSIETTES PLUS DURABLES ET PLUS VÉGÉTALES

L'expérimentation a demandé au groupe de travail de cuisiniers, gestionnaires et personnels de cuisines des communes de Clermont Auvergne Métropole de réfléchir aux procédures à mettre en place collectivement pour : trouver localement les produits et les fournisseurs, négocier les prix, passer la commande, transformer les produits et assurer la livraison. Cette expérimentation

a permis le partage de bonnes pratiques et la montée en compétence des équipes, notamment sur l'élaboration du menu végétarien.

Cela a également été l'occasion de développer des outils de communication auprès des enfants, parents et élu-es, qui votent les budgets pour les achats, afin d'expliquer la démarche et ses enjeux. Une dynamique de sensibilisation appuyée sur une action concrète et tangible.

Une évaluation en temps réel, via des tablettes numériques, par les enfants suite au menu Ferrandaise servi a permis de montrer que sur les 784 enfants enquêtés, 17% ne mangeaient pas de viande bien qu'il n'y ait pas toujours d'alternative végétale dans les cantines. Les raisons évoquées étant d'abord gustatives, culturelles, par conviction alimentaire (végétarien ou végan) ou encore relatives au bien-être animal. On observe une hausse de la tendance au végétarisme chez les jeunes, et donc un réel enjeu à cuisiner mieux le végétal. En revanche, les enquêtes en cours auprès des parents ne montrent pas cette tendance suggérant une possible discordance entre les choix et envies des parents et des enfants au sujet de la viande.

Des résultats partiels tendent également à montrer que les plus jeunes associent le repas carné à la fois à un facteur social important (le temps d'un barbecue), et également à une cuisine standardisée et (ultra) transformée (le hamburger, le nugget, le saucisson...) mais rarement dans un rapport à une cuisine traditionnelle et mijotée, ou cuisson douce et longue. Il y a également un éloignement social du rapport à l'animal et plus globalement à l'activité agricole.

Le prix de vente de la viande de race Ferrandaise a été réellement rémunérateur pour les éleveurs. Il a représenté un coût d'achat moins cher pour certaines cantines et n'a pas augmenté le coût final pour les familles.

LES CO-BENEFICES

- Repenser la nécessité des abattoirs de proximité actuels et futurs et d'autres acteur-rices intermédiaires (ex: boucher-ères, livreur-euses...)
- Contribuer à renforcer la sécurité alimentaire sur le territoire via le soutien aux filières locales, notamment celles résilientes face au changement climatique et les filières végétales
- Une plus grande proximité et compréhension mutuelle entre éleveur-euses et cuisinier-ères, et enfants et élu-es
- Le plaisir des cuisiniers à travailler avec une viande de qualité
- La découverte pour les enfants de comprendre ce qu'ils ont dans leur assiette
- De nouvelles habitudes de travail et de mutualisation qui permettent d'appréhender le prochain menu végétal plus sereinement.

Enseignements et retours d'expériences : freins et leviers identifiés

LES FREINS ET DIFFICULTES RENCONTRES

- Les temporalités entre la finalisation des commandes des cuisinier-ères (tardifs) et le besoin de planification de la production en élevage (anticipation de 6 mois minimum) ont été difficiles à accorder.
- Les informations concernant les produits disponibles et fournisseurs locaux/durables n'étaient pas bien connues des membres du groupe de travail (notamment pour les produits végétaux).
- L'empreinte carbone des menus par rapport aux circuits longs classiques reste encore importante en raison de la multiplication des distances parcourues par les différent-es acteur-ices. Des améliorations logistiques restent nécessaires.

- Le manque des connaissances scientifiques sur l'impact des changements de pratiques sur la santé, l'environnement, l'économie, etc. afin de révéler pleinement le potentiel d'un système vertueux et pleinement embarquer les acteur-rices dans des projets transformateurs.

LES LEVIERS ET ELEMENTS MOTEURS DU CHANGEMENT

- Adopter une stratégie de communication qui rassemble

La stratégie de communication du projet PLAN'EAT s'est construite "en mettant l'enfant et le plaisir de manger, partager, faire ensemble au centre du laboratoire vivant, [ainsi] il sera plus facile d'impliquer les parties prenantes" - Anthony Fardet.

- Repenser en même temps le menu carné et le menu végétal

Penser les deux menus simultanément a permis d'apaiser les tensions liées à l'alimentation plus végétale tout en permettant le dialogue sur l'impact de différents systèmes d'élevage, sur les filières locales mais également sur la santé. La dynamique a permis de partager des recettes et d'imaginer de nouvelles pratiques à mettre en place.

- Mutualiser et identifier des fournisseurs adaptés et volontaires

La proposition d'un même menu pour l'ensemble des cantines de la métropole a permis de mutualiser des achats, des livraisons, etc. afin de limiter les coûts et de garder un coût de repas inchangé pour les familles (soit 3,5€ de prix moyen).

L'ampleur de la commande a été gage de sérieux et de confiance entre les parties prenantes.

La forte mobilisation et réactivité du groupement de producteur-ices et de boucher-ères pour fournir les quantités demandées.

LES RESSOURCES PRODUITES

- [L'affiche des deux menus](#)
- [Plaquette Menu Ferrandaise 'Du brin d'herbe à l'assiette'](#)
- Article Association La Ferrandaise [Menu Ferrandaise dans les cantines de la Métropole clermontoise](#)
- [Lien site PLAN'EAT Kids](#)
- Article INRAE 8 juillet 2024 « [Des expériences gourmandes, éducatives et durables pour les enfants clermontois](#) »

LES RESSOURCES ASSOCIÉES

- La fiche retour d'expérience sur [le voyage au supermarché de Plan'eat](#)
- Le poster de mise en récit du projet



CONTACT

Claire Planchat, chargée de recherche,
claire.hery-planchat@inrae.fr

