

# 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.

