



Restauration commerciale et transitions agricoles et alimentaires : quels enjeux du secteur et quelle place des territoires ?

FICHE RESSOURCE - 9 OCTOBRE 2025

Pourquoi le renforcement des liens de coopération entre territoires et restaurants semble-t-il nécessaire afin d'accélérer les transitions agricoles et alimentaires ? Quelles sont les solutions que peuvent apporter les acteur-rices engagé-es sur les territoires pour répondre aux enjeux de la restauration commerciale ? Quelles initiatives inspirantes existent déjà ?

Ces questions ont fait l'objet de discussions et témoignages lors d'un atelier en ligne proposé par l'alliance ALTA et animé par Terralim le 9 octobre 2025. Vous étiez **75 participant-es pour partager les constats issus de travaux de collecte réalisés de mai à septembre 2025 ; pour découvrir les stratégies déployées par deux acteurs territoriaux inspirants ; et échanger sur les freins et leviers à la mobilisation des restaurateur-rices dans les dynamiques territoriales.**

Cet atelier s'inscrit dans le cadre du projet "Restauration commerciale & territoires" piloté par Terralim au sein de l'alliance ALTA sur la période mars 2025 - mars 2027.

Le sujet de la restauration commerciale a émergé au sein de l'alliance comme un enjeu stratégique dans l'évolution des environnements alimentaires sur les territoires. Il nourrira l'axe "Agir sur la restauration commerciale" de la [boîte à outils d'ALTA](#).

Cet atelier s'est appuyé sur les retours d'expériences des participant-es ainsi que sur trois témoignages pour nourrir les échanges avec :

- **Marie-Hélène Riamon**, chargée de la filière Agro-Alimentation, Dijon Métropole et **Freddy Thiburce**, dirigeant de Manger du Sens autour du Programme « Les Tables Prodijieuses »
- **Marie-Pierre Hilaire**, directrice du centre de développement agroalimentaire « Ardèche le Goût »

Cette fiche reprend les principaux enseignements partagés et les échanges qui ont eu lieu lors de l'atelier d'ALTA du 9 octobre 2025.



POUR CONTINUER À CHEMINER

- Retrouvez [l'enregistrement de l'atelier](#) et les [diapositives de présentation](#).
- Contribuez à la cartographie des initiatives d'ALTAA pour rendre visibles les initiatives qui ont déjà évolué notre alimentation vers une assiette plus végétale. Le formulaire de contribution est à votre disposition [sur cette page](#).
- Découvrez la [boîte à outils d'ALTAA](#) pour faire évoluer les environnements alimentaires sur les territoires et l'axe "Agir sur la restauration commerciale".
- Retrouvez les ressources partagées lors des [autres ateliers ALTAA](#)
- Inscrivez-vous au [bulletin d'information](#) de l'alliance
- Signez la [Charte d'ALTAA](#) et accédez à la liste de discussion

PARTAGE DES CONSTATS ET ENJEUX DU SECTEUR

Par Victor Vachelard et Valentine Bossu - Terralim

Quelques grandes données et les enjeux du secteur partagés :

- Le restaurant reste une sortie plébiscitée par les Français-es mais avec des inégalités bien présentes accentuées par un pouvoir d'achat en baisse : 42% des Français-es déclarent ainsi aller moins souvent au restaurant en 2025 qu'en 2022 en raison des prix (Extencia, 2025)
- Les critères de choix principaux d'un établissement pour les clients sont la carte et le prix, avec une croissance remarquable des avis Internet (ADEME Greenflex, 2024). A noter que 54% des Français-es demandent "plus de produits locaux ou origine France" (France AgriMer) et que la demande pour les options végétariennes a explosé de 20% en 2025 (Extencia, 2025)
- Un secteur d'activité où l'emploi est en tension, avec 200 000 postes vacants en hôtellerie-restauration en 2024 (KPMG, GIRA, 2024). Absence de valorisation, conditions de travail difficiles, violences, faibles rémunérations sont autant de facteurs explicatifs de cette tendance.
- Un marché saturé, soumis à une concurrence féroce, notamment du secteur de la restauration rapide. Ce sont 25 restaurants qui mettent chaque jour la clef sous le porte en 2025 (UMIH, 2025)



LA DÉMARCHE DE ProDIJ. : ÊTRE UNE DESTINATION OENO-GASTRONOMIQUE DURABLE

Par Marie-Hélène Riamon - ProDij. /Dijon Métropole et Freddy Thiburce - Manger du Sens

► Les enjeux touristiques et de santé globale de Dijon Métropole

Le territoire est labellisé "Territoire d'innovation" depuis 2019, avec des travaux démarrés en 2017. Un territoire avant tout de consommation, urbain, avec une très faible surface agricole. L'entrée adoptée par Dijon métropole est donc "le mieux manger" qui s'entend comme une alimentation bonne pour la santé, pour l'environnement, accessible au plus grand nombre et qui respecte la culture de chacun-e. Parmi les manières de s'alimenter, il y a ce qu'on consomme à la maison mais aussi au restaurant et en restauration collective, de la crèche à l'EHPAD. Il s'agit donc de mobiliser l'ensemble de l'offre économique capable de répondre à ces enjeux d'alimentation durable, du producteur jusqu'au distributeur en passant par les métiers de bouche, l'industrie alimentaire et la restauration hors foyer. En faisant avancer ces deux éléments de manière dynamique, ProDij. souhaite être un territoire où ce que mangent les habitant-es change leur territoire avec plus de bien-être.

Le fait de travailler sur la restauration commerciale a été choisi par logique (lieu de consommation) mais aussi par stratégie d'attractivité, car la Ville et la métropole de Dijon sont des territoires très touristiques. Ainsi, pour 250 000 habitant-es :

- plus de 2.5 millions de touristes sont accueilli-es par an
- plus de 12 millions d'excursions sont organisées par an
- et la restauration représente une activité forte avec 3 200 établissements (yc snacking et fast food) ou 2 678 établissements pour lesquels 100% de l'activité est liée à la restauration.

Une centaine d'établissements de restauration commerciale sont adhérents de l'office du tourisme, qui veut développer une destination oeno-gastronomique durable : stratégie reconnue au niveau européen dans le réseau des 100 villes neutralité carbone 2050.

► Une étude de la consommation alimentaire : connaître l'origine des produits et le secteur de la restauration commerciale

La définition de "local" adoptée par ProDij. est celle de l'origine régionale (Bourgogne Franche-Comté - BFC). ProDij. a investi dans une étude complète sur l'origine des produits alimentaires présents dans les assiettes métropolitaines et notamment produits et transformés en région BFC : 15% du tonnage alimentaire consommé sur le territoire proviennent de BFC.

Cette étude a également permis de mieux connaître le secteur de la restauration commerciale qui était jusqu'alors exclu des études classiques de la consommation alimentaire (exclusion de l'achat alimentaire des touristes). Ainsi, ProDij connaît désormais : le nombre d'établissements, le chiffre d'affaires (CA), les pratiques culinaires et alimentaires des restaurants, le nombre de restaurants labellisés dans la métropole et peut désormais mieux définir ce secteur :

- La restauration commerciale de Dijon Métropole représente entre 45 et 50 millions de repas/an pour un CA qui excède probablement 1 milliard d'€ par an.



- Les restaurateur·rices sont sensibles à l'achat local et ont déjà des circuits d'approvisionnements locaux mais manquent de temps pour se rendre chez les producteur·rices. Ils et elles utilisent des centrales d'achats et passent par des grossistes - le rachat d'approvisionnement représente 300 milliards d'euros à l'année. Les restaurateur·rices sont ainsi attaché·es au professionnalisme des grossistes qui sont nombreux sur le territoire. Par ailleurs, deux tiers des restaurateur·rices sont partant·es ou cherchent déjà des produits locaux régionaux. Cela donne des perspectives pour structurer les approvisionnements.



- Les client·es sont content·es à 97% de l'offre des restaurants dijonnais (Enquête consommateurs : 820 réponses, aussi bien touristes qu'habitant·es) mais la moitié d'entre eux·elles souhaite en savoir plus sur l'origine, la qualité biologique et le fait-maison. Une marge de progrès existe donc sur ce versant.
- La clientèle est fidèle et dépense en moyenne 22€ par repas dans les restaurants de Dijon.

60 restaurants ont accepté de recevoir un guide d'accompagnement à la restauration durable et 57 ont accepté un entretien approfondi sur leurs pratiques durables - cette étude qualitative a permis d'identifier les sujets qui les préoccupent le plus :

- la collecte des biodéchets
- la lutte contre le gaspillage alimentaire
- la consommation d'énergie
- la végétalisation de l'offre sur la carte
- la localisation des approvisionnements

► "Les Tables prodijeuses" : un programme dédié au domaine de la restauration commerciale et à l'alimentation durable

Les études quantitatives et qualitatives pilotées par Prodij. ont abouti notamment à la naissance d'une "démarche d'innovation" formulée et conçue en partenariat avec l'acteur "Manger du Sens" et qui se caractérise par ses deux dimensions :

- impulser une démarche de concertation avec un groupe pilote formé d'une dizaine de restaurateur·rices,



- expérimenter une méthode facilitatrice des démarches de progrès en restauration éco-responsable qui s'appuie sur l'exploitation des données comptables.

Pour commencer, un constat posé et partagé : les labels, référentiels ou démarches existants (6) – que sont ceux de l'ADEME, Ecotable, FIG, Bon Pour le Climat, Green Food et la Clef Verte – reposent sur des indicateurs environnementaux qui sont multiples et bien qualifiés, et des indicateurs d'engagements sociaux qui sont à renforcer. Le constat se poursuit par ailleurs sur la nature des limites de ces démarches existantes (3) :

- Comment impliquer massivement les restaurateur-rices ?
- Comment créer les conditions d'un reporting facile et opposable au tiers ?
- Comment réussir à déployer des labels de façon rapide et à faible coût pour les professionnel·les ?

Le programme "Les Tables prodijieuses" s'est donné trois grands objectifs en réponse à ces questions, et a vocation à porter une expérimentation répliquable sur d'autres territoires, au travers d'une démarche collective.

ProDij. a été très impliquée dans le recrutement des restaurants. Certains étaient adhérents de l'office du tourisme, 4 élu·es concerné·es ont été très impliqués dans la sollicitation des restaurateur-rices (l'un des élus est un ancien restaurateur). 1ère réunion de comité de pilotage avec des élu·es et des restaurateur-rices.

3 ateliers ont été déployés rassemblant une dizaine de restaurateur-rices. 1h30-2h par atelier, le lundi après-midi.

- **1er atelier.** 5 questions et des attentes exprimées par les restaurateur-rices : créer un collectif, animer des événements et avoir une réelle ambition à la fois collective et territoriale
- **2ème atelier.** Approfondir les apports de l'atelier 1 avec l'ambition de mieux cerner d'éventuels déséquilibres entre ceux qui sont très engagés d'un côté et ceux qui le sont moins, faire en sorte d'embarquer tout le monde.
- **3ème atelier.** Proposer une charte d'engagement, mise en discussion, enrichie, amendée et reprise en comité de pilotage.

La charte d'engagement des Tables Prodijieuses est construite autour de 7 critères :

- Principe de respecter le fait maison
- Acheter au minimum 30% de produits locaux et durables (origine BFC)
- Proposer un plat ou un menu "Prodijieux" à la carte
- S'engager dans une démarche d'amélioration continue : environnementale
- S'engager dans une démarche d'amélioration continue : sociale
- S'engager à tisser des liens avec tout l'écosystème de la restauration commerciale
- S'engager à s'évaluer via une solution digitale (RestoPilot).

La solution digitale d'autoévaluation intègre ainsi les 7 critères de la charte d'engagement, établit un diagnostic social et environnemental à partir des données comptables, contribue à mettre au point la trajectoire de décarbonation et à piloter la démarche RSE de l'établissement.



L'expérimentation est en cours de déploiement : la mécanique sous-jacente au déploiement de la solution digitale repose sur la nécessité de vérifier la précision et la clarté de la remontée des données comptables. Lorsqu'elles sont insuffisantes, un questionnaire semi-spécifique est utilisé pour affiner les données.

Objectif de ProDij. :

Doubler la part de produits BFC dans les assiettes - passer à 30% d'ici à 2030 et sous-objectif de **doubler la surface agricole utile bio** actuellement de 10% sur le territoire, passer à 20% donc **plus de 10% de produits bio dans les assiettes des Dijonnais et Dijonnaises.**

Pour aller plus loin :

ProDij. : <https://prodij.metropole-dijon.fr/>

Les Tables Prodijieuses : <https://prodij.metropole-dijon.fr/au-restaurant/>

Manger du Sens : <https://www.mangerdusens.fr/>

PREMIÈRES RÉFLEXIONS SUR LES LEVIERS ET FREINS À LA MOBILISATION DES RESTAURATEUR-RICES À L'ÉCHELLE DES TERRITOIRES **par Alizée Marceau - ALTAA**

Présentation synthétique des leviers et freins repérés à ce stade par l'alliance ALTAA pour faciliter le dialogue entre les acteur-rices engagé-es sur les territoires et les restaurateur-rices afin d'accélérer l'évolution des environnements alimentaires. Ces premiers résultats sont issus des échanges de l'atelier ALTAA du 23.01.24 et du suivi du projet pilote de Mouans Sartoux au sein de l'alliance en 2024.

6 principaux leviers identifiés :

1. Engager le dialogue avec les restaurateur-rices de son territoire
2. Former les cuisinier-ères et restaurateur-rices au moins et mieux concernant la viande, à cuisiner des légumineuses, à construire une offre plus végétale et équilibrée
3. Mettre en valeur et faciliter l'identification des restaurants aux pratiques durables
4. Accompagner une évolution du menu par étape
5. Intervenir et former dans les formations d'hôtellerie-restauration pour sensibiliser et faire monter en compétences les futur-es chef-fes, cuisinier-es, serveur-euses, etc.
6. Faciliter les approvisionnements durables des restaurateur-rices et la mise en lien avec les producteur-rices

Parmi **les freins identifiés**, ceux qui relèvent :

- de la motivation au changement de pratiques
- de l'identification du bon interlocuteur pour coopérer avec les restaurateur-rices
- de la balance bénéfiques/risques
- de la mobilisation des non-engagé-es

Loin d'être exhaustive, cette vision d'ensemble sera par ailleurs retravaillée et enrichie dans le cadre du projet ALTAA piloté par Terralim en cours.



Un schéma des panels de solutions identifiées via le projet est également en cours d'enrichissement. Il vise à regrouper de manière relativement simple les initiatives existantes et qui touchent aux enjeux identifiés pour le secteur de la restauration commerciale.

Pour aller plus loin :

- [Fiche-ressource de l'atelier "La restauration commerciale : clé pour accompagner l'évolution de notre alimentation vers une assiette plus durable et plus végétale"](#) du 23 janvier 2024
- [Fiche-REX « Les premiers pas pour engager les restaurateurs »](#), MEAD de Mouans-Sartoux, 28 mai 2025.
- [Fiche-REX « La facilitation des approvisionnements durables des restaurateurs »](#), MEAD de Mouans Sartoux, 28 mai 2025.

LE CDA "ARDÈCHE LE GOÛT" - ACTEUR STRATÉGIQUE POUR LA COOPÉRATION AVEC LES RESTAURATEUR-RICES

Par Marie-Pierre Hilaire - Centre de Développement de l'Ardèche "Ardèche le Goût"

► Présentation de la structure

Le CDA est une association créée il y a plus de 30 ans par les 3 chambres consulaires du département et qui a pour mission de valoriser l'Ardèche sur le côté gourmand et responsable, mais également d'accompagner les entreprises de toute la filière alimentaire : des agriculteur-rices, restaurateur-rices, industriels, grossistes, points de vente.. jusqu'aux consommateur-rices. Il perçoit pour cela des subventions du département et de l'Etat, et le reste de son financement (50%) repose sur les cotisations des adhérents (11 EPCI adhérents notamment) et sur des prestations de services (animation d'ateliers, mise en place d'un événementiel sur des territoires...)

Le CDA rassemble 270 adhérents de toute la chaîne alimentaire (agriculteurs, artisans, industriels, grossistes, points de vente.. jusqu'aux consommateurs) et un réseau de 1000 entreprises. L'implication des consommateur-rices est l'un des enjeux pour le CDA : ils et elles siègent au conseil d'administration et sont impliqués dans différentes étapes du fonctionnement du CDA. Par ailleurs, le CDA participe à des travaux communs avec d'autres secteurs d'activité (Ardèche Tourisme, Émerveillés par l'Ardèche l'agence d'attractivité du territoire) donc pas seulement de la filière alimentaire.

Ainsi, le CDA porte :

- des projets collectifs autour de l'alimentation de proximité - Tourisme gourmand "Étapes savoureuses" (visites), événementiel (Salon professionnel "Foud'Ardèche" alimentation de proximité, "L'Ardèche s'invite au menu"...), Guide Miam Miam qui recense 500 bonnes adresses pour s'approvisionner localement en Ardèche...
- 3 marques collectives dont "Goûtez l'Ardèche" (180 entreprises sélectionnées), marque historique qui a 30 ans et qui engage sur l'origine et le goût des produits - 765 produits agréés sur la base de cahiers des charges et jurys dégustation cadrent la démarche

► La marque Goûtez l'Ardèche - un historique de partenariats avec les restaurateur-rices

Rapidement après la création de la marque Goûtez l'Ardèche dans les années 90 avec 8 entreprises, les restaurateur-rices ont fait savoir qu'ils souhaitaient s'intégrer à la démarche car le *sourcing* local



les intéressait. Un travail a été lancé sur l'agrément de restaurateur·rices qui valorisent les produits ardéchois au menu - dès 1996 avec un cahier des charges très restrictif qui a été mis en place puis simplifié, avec une phase de communication auprès des professionnel·les.

Aujourd'hui 47 restaurateur·rices et traiteurs sont adhérent·es. Le coût de la labellisation est fonction de la taille (ETP, CA), bien souvent entre 350€ et 450€.

Qu'est-ce qu'un restaurant Goûtez l'Ardèche ?

Il s'agit d'un établissement :

- qui propose un "menu découverte" ou des plats ou boissons à base de produits ardéchois,
- où on s'engage à respecter la charte et à être contrôlé·es par des auditeurs externes qui vérifient le *sourcing* mais également par des consommateur·rices qui font des visites mystère et regardent le menu, la salle, la durée d'ouverture (6 mois dans l'année), etc.

Qu'est-ce que ça apporte d'être un restaurant Goûtez l'Ardèche ?

- Une caution qualité. Le CDA vérifie que les restaurants sont gérés par des professionnel·les de métier (étude des curriculum vitae, de la carte, du *sourcing*).
- Un accompagnement au *sourcing*. 4 grossistes peuvent livrer les restaurants et éditent des mercuriales de produits locaux. Le CDA fournit également des guides pratiques et un annuaire en ligne.
- Un travail de valorisation des chef·fes. Au travers du magazine "Émerveillés par l'Ardèche" édité par Ardèche Tourisme deux fois par an pour mettre les chefs à l'honneur ; de fiches recettes produites après leur participation à un événement...
- L'accès à des outils mis à disposition des chef·fes gratuitement. Ils et elles peuvent disposer d'une cuisine mobile prêtée par le CDA, d'un outil de vente en ligne de repas..

Un événement organisé par le CDA depuis plus de 10 ans : "L'Ardèche s'invite au menu". Une occasion d'accompagner concrètement des restaurants (collectifs ou commerciaux) et leur montrer que ce n'est pas plus compliqué que ça de faire du local. Bien souvent des restaurateurs décident ensuite de rejoindre Goûtez l'Ardèche et de continuer à faire du local.

Qu'est-ce qu'un produit Goûtez l'Ardèche ?

C'est un produit fabriqué en Ardèche avec des matières premières locales, testé par un jury de dégustation (50% professionnels et 50% consommateurs) il faut obtenir une bonne note et respecter un cahier des charges. Le CDA compte 97 cahiers des charges aujourd'hui pour une diversité de types de produits (ex saucisson boyaux naturels, conservateurs limités..). Ces cahiers sont évolutifs pour accompagner les pro vers l'alimentation de demain.

Qu'est-ce que ça produit pour les restaurateur·rices d'être labellisé Goûtez l'Ardèche ?

Les gens vont moins manger dans les restaurants pour des raisons économiques. Par contre les restaurants Goûtez l'Ardèche résistent bien : quand on propose des produits locaux, qu'on affiche les producteur·rices et qu'on propose des tarifs raisonnables, ça fonctionne bien. Le nombre de restaurants adhérents augmente régulièrement, chaque année on gagne des restaurants, ce qui tranche avec les chiffres de l'UMIH07 concernant les fermetures nombreuses.

► Des événements organisés par le CDA

"L'Ardèche s'invite au menu" existe depuis 10 ans pour la resto collective ou commerciale, c'est un événement qui fait office de prétexte pour accompagner des restaurants, afin qu'ils proposent un menu "proximité" pendant 1 semaine. Le CDA assure l'accompagnement et la communication pour valoriser la démarche. Bien souvent après ça les restaurants continuent à faire du local et rejoignent la marque Goûtez l'Ardèche : même dans des endroits très touristiques en Ardèche, des établissements qui n'étaient pas convaincus réalisent que c'est faisable que les client·es sont content·es, qu'il y a une attente consommateur·rices.

Cet événement offre une occasion de démarrer une démarche de relocalisation, d'y aller progressivement, de commencer petit avec le CDA pour accompagner, partager des outils. Une



démarche réussie de relocalisation des approvisionnements, ça prend 10 ans !

“Foud’Ardèche”, tous les deux ans, est un salon qui permet des rencontres B2B, entre fournisseurs et restaurateur·rices, avant Pâques au moment où les restaurants font leurs nouvelles cartes.

► Une enquête sur la restauration en Ardèche

Ardèche Tourisme anime un observatoire du tourisme. Dans ce cadre, le CDA a produit une enquête menée auprès de la restauration traditionnelle et touristique (sites de visite, camping, restaurants) pour connaître les usages, les freins à l’approvisionnement local et les propositions faites. L’enquête a touché 171 répondants. Ce que plébiscitent les restaurants est avant tout des solutions qui prennent peu de temps et qui ne les font pas sortir de leur établissement : recevoir des offres commerciales, recevoir un producteur ou un commercial, participer à un groupement d’achats... 48% se disent prêts à se déplacer chez des producteur·rices locaux.

► Liens entre le CDA et les PAT ardéchois

La majorité des communautés de communes et communautés d’agglomération sont adhérentes et peuvent bénéficier en contrepartie de leur adhésion à des journées d’accompagnement par le CDA, qui intervient ainsi dans le cadre des PAT.

Par ailleurs, le CDA bénéficie de financements de l’Etat pour un projet sur la filière légumineuses depuis 2 ans. Les PAT dont la feuille de route comporte des actions sur les légumineuses perçoivent 80% du financement des actions par le CDA. Par exemple : deux formations pour la restauration traditionnelle “cuisinier les légumineuses”.

LES INFOS ET RESSOURCES PARTAGÉES PAR LES PARTICIPANT·ES

- Un certain nombre de **GAB (groupements d’agriculteurs biologiques) commencent à travailler avec ce secteur**, en lien avec les partenaires spécialistes de ce secteur
- **“Manger du sens”** anime également **“Court-Bouillon, parcours d’accélération des transitions en restauration”** en lien avec Rungis, Eurotoques, etc. Nous lançons aussi **“Impact en cuisine”**, challenge national de l’entrepreneuriat à impact en restauration auprès des BTS MHR.
- **L’Agence BIO** avec le **programme “Cuisinons Plus Bio”**, travaille également sur **l’introduction de bio en restauration commerciale et collective**. Il y a tout un pan communication mais aussi un travail sur la formation en école hôtelière avec des modules sur l’agriculture biologique adaptés aux programmes (CAP, BTS et Bac Pro)
- Le **label “AB en restauration”** géré par l’INAO
- La **région Bourgogne Franche Comté** a inclut des **critères alimentation durable** dans ses marchés de réception (traiteurs), Dijon Métropole également

dont des restaurateur·rices :

- **Restaurant Les Bons Restes**, “nous sommes entre autre un restaurant associatif (donc non concurrentiel), 100% AB”
- **Café-resto La Menuiserie et coffee shop le Morning Glory Café**, labellisés BIO et certifiés 3 macarons Ecotable.
“Si certains d’entre-vous ont envie d’échanger sur les pratiques que nous défendons à Dijon avec rigueur et transparence dans notre café-resto La Menuiserie depuis 7ans comme notre coffee



shop le Morning Glory Café depuis que nous l'avons repris il y a 2 ans je me ferais un plaisir d'échanger avec vous." Antoine Barré Foncelle, ambassadeur Cuisinons plus BIO
antoine@lamenuiserieidijon.fr

- Le **restaurant CIBO** labellisé Ecotable à Dijon, restaurant gastronomique

LES ACTIONS À VENIR AVEC ALTAA

► La suite du projet restauration commerciale et territoires

- Explorer les leviers et pistes d'actions avec une cohorte de 6 porteur-euses de projet "pionnier-es" :
 1. Interbio Occitanie
 2. Fileg Occitanie
 3. Montpellier Métropole
 4. Les Bouillonantes
 5. CDA Ardèche le Goût
 6. un binôme A PRO BIO Hauts de France et CC Lens Liévin
- Élaborer et tester des d'outils de mobilisation de restaurateurs avec et dans 2 collectivités territoriales
 - a. Communauté de Communes Erdres et Gesvres
 - b. Communauté de Communes du Sud Artois

POUR CONTRIBUER À LA DYNAMIQUE DE L'ALLIANCE

► Signer la Charte d'ALTAA

En signant la Charte, vous devenez allié-e d'ALTAA et vous vous engagez dans la dynamique de coopération et de montée en compétence collective !
Vous bénéficiez alors de l'accès à la liste de discussion, de l'intelligence collective de vos pairs et de l'opportunité de visibiliser largement vos actions.

► Découvrez la boîte à outils et contribuez à la cartographie des initiatives inspirantes

Explorez la boîte à outils pour accélérer l'évolution des environnements alimentaires
Contribuez vos initiatives via [ce formulaire](#) afin qu'elles figurent dans la [cartographie des initiatives inspirantes](#).

► Inscription au bulletin

Inscrivez-vous au bulletin d'information pour être au courant des dernières actualités, invitations aux événements de l'alliance

► Contacter ALTAA : contact@altaa.org



ALTAA
3^{èmes} RENCONTRES NATIONALES
à Rennes, les 13 et 14 mai 2025

Alme Rollin

