



ACTES DES RENCONTRES NATIONALES ALTA 2025

« FAIRE DE L'ALIMENTATION Saine ET DE QUALITÉ UNE GRANDE CAUSE
NATIONALE... »

OUI ! MAIS COMMENT MOBILISER LES ACTEURS ÉCONOMIQUES ?

13 – 14 novembre 2025 · Rennes

**Organisées en partenariat avec la Collectivité Eau du Bassin Rennais et avec le soutien de
Rennes Métropole et de la Ville de Rennes.**

Les organisateur·rices souhaitent tout particulièrement remercier l'équipe d'accueil à Rennes : Pierre Strub, Daniel Helle pour Eau du Bassin Rennais, Nadia Lemoine Chalaye et Eléna Bardel pour Rennes Métropole, Typhaine Herré et Nathalie Cayla pour la Ville de Rennes.

Nous remercions également l'ensemble des intervenant·es des ateliers et visites de terrains ainsi que les musicien·nes et illustratrice ! Johanne Jelnes (Danish Vegetarian Society); Jean Luc Perrot (Valorial), Aude Le Rhun (Club drômois de l'Alimentation); Julian Perdrigeat (Fabrique des transitions); Thierry Bouvier (Boulangerie La Rotonde); Olivier Clanchin et Delphine Maussion (Olga), Annaïg Hache et l'équipe de bénévoles (Breizhi Coop); Jean-Christophe Lelièvre et Isabelle Quanquoit (Hyper U Guichen), Emmanuelle Lefranc (EHESS), Maelis Horellou (Carav'alim); Marie Drique (Secours Catholique Caritas France), François Baux et musiciennes (Lokta); Aline Rollin (Facilitation graphique); Ellie Rudolph (Pôle ESS du pays de Fougères), Morgane Leroux (LIT Ouesterel), Yannick Denoual (Ferme de Yannick), Mathieu Picquenard (STEF); Christine Caraby (Grenoble Alpes Métropole); Frédéric Bodiguel (SCIC Terres de Sources); Stéphanie Labordière (Meunière Terres de Sources).



SOMMAIRE

« Faire de l'alimentation saine et de qualité une grande cause nationale... ».....	1
Oui ! Mais comment mobiliser les acteurs économiques ?.....	1
1. Ouverture & bilan ALTAA 2025.....	3
a. Introduction - la démarche Terres de Sources.....	3
b. ALTAA en 2025.....	4
2. La table ronde.....	7
«Comment embarquer les acteurs économiques sur des trajectoires désirables pour toutes et tous ? ».....	7
3. Visites de terrain.....	13
a. Transformation : du lait au soja.....	13
b. Distribution.....	14
c. Logistique.....	15
d. Transformation : du blé au pain.....	16
4. Les ateliers.....	18
a. Atelier 1 - Le défi du prix !.....	18
b. Atelier 2 - Quels argumentaires pour convaincre la grande distribution ?.....	20
c. Atelier 3 - Restauration commerciale et territoires.....	22
d. Atelier 4 - Faire entendre les demandes des citoyen-nes.....	24
5. Conclusion.....	29
a. Intervention d'Emmanuelle Lefranc : nutrition, santé et transition écologique.....	29
b. Témoignages d'allié-es.....	30
c. Perspectives et prochains rendez-vous.....	30



1. Ouverture & bilan ALTAA 2025

A. INTRODUCTION – LA DÉMARCHE TERRES DE SOURCES

Présentation par Yannick Nadesan, vice-président d'Eau du Bassin Rennais en charge du programme Terres de Sources et conseiller Rennes Métropole



M. Nadesan a présenté la démarche **Terres de Sources**, développée sur le bassin rennais pour protéger la qualité de l'eau et accompagner la transition agricole avec des engagements environnementaux des agriculteurs associés à une valorisation économique de leurs productions. Une idée centrale du projet consiste à reconnecter l'acte de produire et l'acte de consommer, en utilisant le poids économique de l'aire urbaine de Rennes comme levier pour accompagner les évolutions agricoles. Cela s'est traduit notamment par une innovation juridique : des marchés publics pour la restauration collective non pas d'achat de denrées alimentaires, mais de services environnementaux liés à la protection de l'eau. Aujourd'hui, la démarche implique environ **150 exploitations agricoles** (dont 92 en bio) **et 70 collectivités**, et s'est structurée autour d'une société coopérative d'intérêt collectif afin d'impliquer un maximum d'acteurs agricoles, au-delà des seules exploitations en agriculture biologique. M. Nadesan a insisté sur l'importance d'embarquer le plus grand nombre d'agriculteurs dans une démarche de progrès, plutôt que d'opposer les modèles agricoles. L'objectif est la massification des pratiques favorables à l'environnement, avec des contrats pluriannuels permettant des transitions réalistes dans le temps.

Le projet s'est élargi à des débouchés privés : 47 lieux de restauration (crêperies, restaurants, etc.) et 125 lieux de vente de produits Terres de Sources en petite ou grande distribution.

Des défis d'équilibre entre développement des débouchés et capacités de production, ainsi que les difficultés à transformer certaines filières structurées autour de grands groupes agroalimentaires, ont toutefois été soulignés. Les territoires peuvent en effet innover, mais certaines transformations



nécessitent aussi des évolutions réglementaires et économiques à des échelles nationales et européennes. C'est dans cette optique que la démarche fait l'objet d'actions d'essaimage avec d'autres territoires français et européens.

Ce projet s'inscrit dans une forte dynamique territoriale avec Rennes Métropole qui porte une stratégie "Pour une agriculture et une alimentation durables" et la Ville de Rennes qui porte un Plan Alimentaire Durable.

En savoir plus

- [Pour en savoir plus sur la démarche Terres de Sources](#)
- [Pour en savoir plus sur le Plan Alimentaire Durable de la Ville de Rennes](#)
- [Pour en savoir plus sur la Stratégie "Pour une agriculture et une alimentation durables" de Rennes Métropole](#)

B. ALTAA EN 2025

Cette troisième édition des Rencontres ALTAA a été l'occasion de revenir sur les travaux menés par l'Alliance au cours de l'année écoulée et de partager les perspectives pour les années à venir.



1) Une Alliance mobilisée pour transformer les environnements alimentaires

Après avoir consacré les précédentes Rencontres à la question des coûts cachés de l'alimentation et aux leviers d'action territoriaux pour améliorer à la fois la santé des populations et celle des écosystèmes, la troisième édition des Rencontres nationales d'ALTAA se pose la question de comment se mettre collectivement en ordre de marche pour répondre à l'ampleur des défis alimentaires, agricoles, environnementaux et sanitaires.

Cette ambition est au cœur du projet d'ALTAA. L'Alliance poursuit son travail autour de la transformation des environnements alimentaires, avec la conviction qu'il ne suffit pas d'encourager les changements de comportements individuels : encore faut-il créer les conditions qui permettent à chacun d'adopter des pratiques alimentaires plus favorables à la santé et à la durabilité. Comme l'a rappelé l'équipe d'animation, il s'agit de passer du « quand on veut, on peut » au « quand on peut, on veut ».



Cette approche implique l'ensemble des acteurs des systèmes alimentaires — producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités, associations et consommateurs — dont les décisions contribuent à façonner les environnements alimentaires sur les territoires.



Une réalisation majeure de 2025 : la Boîte à outils ALTAAs, avec 35 leviers d'action et plus de 280 initiatives inspirantes.

2) Une gouvernance renforcée au service du collectif

L'année 2025 a également été marquée par le renforcement de la gouvernance de l'Alliance. **Le comité de pilotage a été élargi** à 3 nouveaux alliés : la Ville de Mouans-Sartoux, Eau du Bassin Rennais et le Secours Catholique Caritas France. Dans la continuité du portage administratif de l'Alliance par Solagro, **le portage a été confié à la nouvelle association AFTERRES.**

3) Des travaux structurants menés en 2025

Parmi les principaux chantiers de l'année, le **projet exploratoire consacré aux relations entre grande distribution et acteurs territoriaux** a occupé une place importante. Mené avec plusieurs partenaires européens et français ainsi qu'avec quatre territoires pilotes, ce travail a permis d'identifier de nombreux leviers d'action mobilisables par les magasins et les acteurs locaux pour favoriser des consommations plus durables et davantage végétales.

Les résultats de ce projet déboucheront notamment sur la publication, début 2026, d'un outil de dialogue destiné aux collectivités, associations et magasins, ainsi que sur un guide méthodologique pour accompagner les démarches territoriales.

L'année 2025 a également vu le lancement d'un **nouveau chantier consacré à la restauration commerciale. Piloté par Terralim au sein d'ALTAAs**, ce projet vise à mobiliser davantage les acteurs de



la restauration commerciale dans les transitions agricoles et alimentaires. Un appel à manifestation d'intérêt est actuellement en cours afin d'accompagner des territoires engagés dans cette dynamique.

Enfin, l'Alliance a ouvert une réflexion collective sur **la place de la santé dans les transitions agricoles et alimentaires**. Les premiers échanges menés au cours de l'année ont permis d'identifier les attentes et besoins des acteurs concernés autour d'une question centrale : comment mieux articuler les enjeux de santé avec les démarches territoriales de transition alimentaire ?

4) Une dynamique collective toujours plus active

Au-delà de ces projets, l'Alliance a poursuivi son rôle d'animation et de mise en réseau. Six ateliers en ligne ont été organisés en 2025, dont plusieurs proposés directement par des alliés et partenaires. Ces rendez-vous ont réuni plus de 550 participants autour de thématiques variées liées aux transitions agricoles et alimentaires.



Suivre les actus et actions d'ALTAA

- S'inscrire au bulletin
- Devenez alliée en signant la Charte d'ALTAA
<https://www.altaa.org/agir-avec-lalliance/>



2. La table ronde

«COMMENT EMBARQUER LES ACTEURS ÉCONOMIQUES SUR DES TRAJECTOIRES DÉSIRABLES POUR TOUTES ET TOUS ? »

Avec :

- **Johanne Jelnes** – Danish Plant-Based Diplomacy Coordinator – présentation du plan danois de promotion d'une alimentation plus végétale et de la mobilisation des acteurs des filières agricoles et agroalimentaires
- **Jean-Luc Perrot** – Directeur de Valorial – retours d'expérience d'accompagnement des entreprises bretonnes vers des filières agri et agroalimentaires durables
- **Aude Le Rhun** – Directrice du Club drômois de l'alimentation – l'organisation des acteurs de la Drôme
- **Julian Perdrigeat** – Directeur de la Fabrique des transitions – mise en perspective du dialogue et des coopérations à construire sur les territoires

Animation par Madeleine Charru, membre du Comité de Pilotage d'ALTAA.

1) Repenser les trajectoires alimentaires : dépasser l'opposition entre économie et transition

En ouverture, Madeleine Charru rappelle que des trajectoires alimentaires « désirables » doivent bien sûr être économiquement viables mais ne peuvent plus être regardées à travers le seul prisme de l'équilibre économique. Elles doivent répondre simultanément aux défis climatiques, sanitaires, sociaux et démocratiques.

Elle insiste également sur la nécessité d'élargir les cercles habituels de concertation des politiques alimentaires territoriales. Les transformateurs, distributeurs, acteurs de l'agrofourriture ou industriels agroalimentaires demeurent encore trop souvent absents des espaces de concertation alors qu'ils structurent profondément les systèmes alimentaires contemporains.

L'ambition de cette table ronde est donc double : comprendre les freins qui empêchent ces acteurs de s'engager pleinement dans les transitions et identifier les leviers susceptibles de favoriser leur mobilisation.

2) Le Danemark : construire une politique publique du végétal

Johanne Jelnes présente l'expérience danoise comme un exemple particulièrement abouti de structuration collective autour des protéines végétales. Le Danemark, pourtant historiquement marqué par une forte production animale, a engagé depuis 2019 une politique ambitieuse visant à réduire ses émissions de gaz à effet de serre tout en développant une véritable filière végétale.



Faire converger des acteurs aux intérêts divergents



 **ALTAIA**
ALIMENTATION VÉGÉTARIENNE
AGRICULTURE & ALIMENTAIRE

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

Alme Rollin

L'un des enseignements majeurs de l'expérience danoise réside dans la capacité à faire coopérer des acteurs qui, a priori, ne partageaient pas les mêmes intérêts. Associations végétariennes, syndicats agricoles, distributeurs, producteurs, chercheurs et pouvoirs publics ont progressivement construit des espaces de dialogue communs.

Johanne Jelnes souligne l'importance du positionnement adopté : il ne s'agissait pas d'opposer filières animales et végétales mais de mettre en avant les nouvelles opportunités économiques offertes par le développement des cultures végétales. Ce changement de récit a permis de réduire les résistances et d'ouvrir des perspectives nouvelles pour les agriculteurs et les entreprises agroalimentaires.

Cette approche pragmatique a notamment conduit à des collaborations inédites entre l'association végétarienne danoise et des organisations représentant également les grandes filières animales du pays.

Structurer une filière grâce à l'action publique

La dynamique danoise s'est traduite par la création d'un fonds national pour les aliments d'origine végétale, financé par redéploiement de crédits agricoles existants. Initialement doté de 95 millions d'euros, ce fonds atteint aujourd'hui 170 millions d'euros et a été pérennisé.

La stratégie repose sur trois dimensions complémentaires : soutenir la production agricole, stimuler la demande et renforcer la coopération entre les acteurs de la chaîne de valeur.

Plusieurs projets illustrent cette volonté d'agir simultanément sur tous les maillons :

- la formation des futurs agriculteurs aux cultures végétales ;
- l'introduction de repas végétariens dans les écoles agricoles ;
- la formation de cuisiniers spécialisés dans les plats végétaux ;
- le soutien à l'innovation autour des légumineuses.

Au fil des échanges, Johanne Jelnes insiste sur un enjeu central : la nécessité de synchroniser l'offre et la demande. Développer la production végétale ne suffit pas si les consommateurs ne suivent pas ; inversement, créer de nouveaux marchés suppose de sécuriser les débouchés pour les producteurs.



3) L'innovation comme levier de transformation des filières

Jean-Luc Perrot présente ensuite l'action de Valorial, cluster d'innovation réunissant plus de 350 acteurs agricoles, agroalimentaires, académiques et institutionnels dans l'Ouest de la France.

Construire des transitions à l'échelle des filières

Pour Valorial, la transition ne peut être pensée à l'échelle d'un seul acteur. Jean-Luc Perrot insiste sur l'importance de raisonner en « agrochaîne », c'est-à-dire à l'échelle de l'ensemble des maillons de production, transformation et distribution.

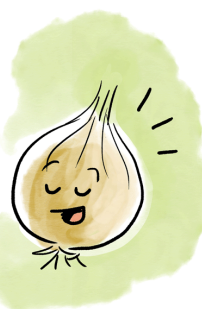
Selon lui, la performance économique, environnementale ou sociale d'une filière dépend toujours du maillon le moins performant. Les transitions supposent donc de construire des coopérations durables entre entreprises, agriculteurs, centres de recherche, collectivités et organisations professionnelles.

Il rappelle également que les transitions actuelles impliquent un changement profond de paradigme agricole. Après plusieurs décennies dominées par des logiques issues de la chimie, les filières reviennent aujourd'hui vers des approches fondées sur l'agronomie, la biologie et la compréhension fine des écosystèmes.

Relocaliser ou décarboner : des défis complexes

*Relocaliser des productions
demande du travail
et des expérimentations.*

*Pas si facile
de faire de l'oignon
dans le Finistère !*



3^{èmes} RENCONTRES NATIONALES
à Rennes, les 13 et 14 nov. 2025

Aline Rollin

Les exemples présentés montrent concrètement les difficultés rencontrées par les filières dans leurs démarches de transition.

Un premier projet territorial réunit acteurs de la filière laitière et collectivités locales autour d'un objectif commun de décarbonation. Cette coopération permet de croiser des enjeux économiques, agricoles et territoriaux : maintien de l'activité agricole, préservation des paysages, réduction des émissions et résilience des territoires.

Un second projet vise à relocaliser certaines productions agricoles destinées à l'industrie agroalimentaire, notamment les oignons utilisés dans les soupes industrielles. Cette relocalisation nécessite des années de recherche agronomique, des expérimentations variétales et des investissements importants afin d'adapter les productions aux conditions climatiques locales.

Jean-Luc Perrot rappelle alors que l'innovation implique nécessairement une prise de risque. Transformer les modèles productifs suppose des investissements lourds, des incertitudes



économiques et des changements organisationnels importants. La question du financement du risque apparaît ainsi comme l'un des enjeux centraux des transitions alimentaires.

4) Recréer de l'interconnaissance dans les territoires

L'intervention d'Aude Le Rhun apporte un éclairage très opérationnel sur les dynamiques territoriales de coopération économique à travers l'expérience du Club Drômois de l'Alimentation.

Un territoire riche mais fragmenté

La création du club repose sur un constat paradoxal : malgré une très grande diversité de productions agricoles dans la Drôme, les acteurs économiques locaux travaillent peu ensemble.

Des producteurs exportent loin leurs produits tandis que des transformateurs ou distributeurs importent des ingrédients parfois disponibles localement. Ce décalage ne relève pas d'un refus de coopération mais avant tout d'un manque d'interconnaissance entre acteurs.

Le Club Drômois cherche donc à recréer des liens économiques territoriaux à travers des salons professionnels, des rencontres thématiques et des dispositifs de mise en relation individualisée.

Faire dialoguer des mondes qui se connaissent peu

L'un des points marquants de cette expérience réside dans la gouvernance du club. Producteurs, transformateurs et distributeurs siègent ensemble au sein du conseil d'administration et apprennent progressivement à construire des arbitrages collectifs.

Les discussions ne portent pas uniquement sur les échanges commerciaux mais également sur des problématiques transversales comme les emballages, les coproduits ou la logistique.

Aude Le Rhun insiste également sur la nécessité de travailler avec la grande distribution. Même dans des territoires fortement engagés dans les circuits courts, la majorité des achats alimentaires continue de se faire en supermarché.

Le club accompagne donc certaines enseignes souhaitant développer leurs approvisionnements locaux. Ces démarches supposent néanmoins de construire des relations de confiance durables entre producteurs et distributeurs. La question de la contractualisation apparaît ici comme un outil permettant de sécuriser les engagements de chacun.



5) Les territoires comme espaces de transformation collective

En clôture de ce premier temps d'échanges, Julian Perdrigeat présente la Fabrique des Transitions comme un outil d'accompagnement des territoires engagés dans des démarches systémiques de transition écologique.

Le territoire comme échelle pertinente d'action

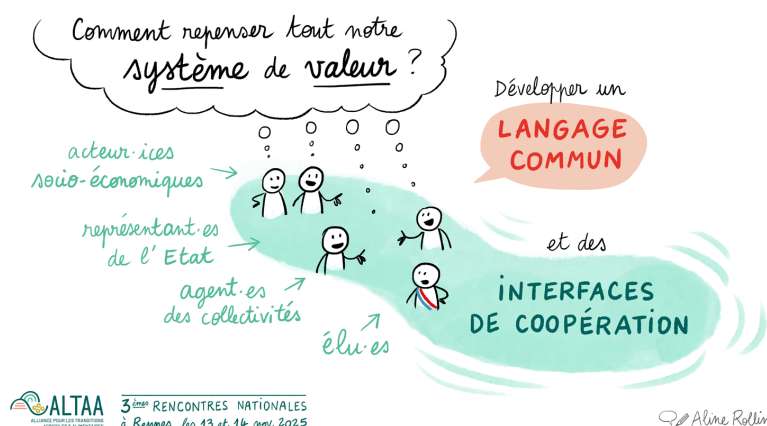
Selon lui, les transitions ne peuvent être pilotées uniquement depuis le niveau national. Dans un contexte de blocages institutionnels et politiques, les territoires apparaissent comme des espaces capables de créer des dynamiques concrètes de transformation.

La Fabrique accompagne ainsi des écosystèmes territoriaux réunissant quatre catégories d'acteurs : les acteurs économiques, les services de l'État, les élus et les agents des collectivités. L'objectif est de faire émerger une « puissance publique commune » fondée sur la coopération plutôt que sur des logiques descendantes.

Dépasser les blocages culturels et institutionnels

Julian Perdrigeat rappelle que les freins aux transitions ne sont pas uniquement techniques ou financiers. Ils sont également culturels, institutionnels et organisationnels.

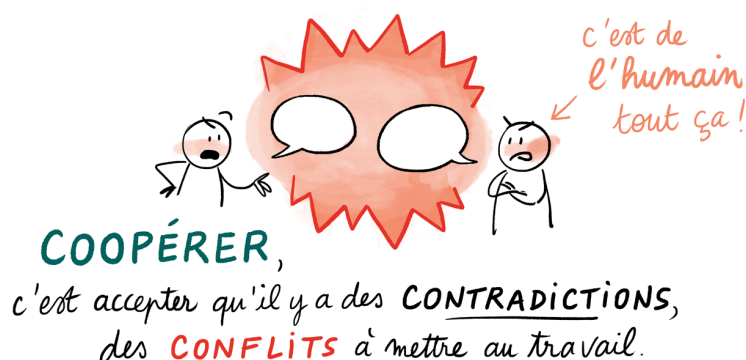
Les acteurs économiques restent souvent enfermés dans des modèles fondés principalement sur la rentabilité financière et les volumes de production. Les collectivités, de leur côté, peinent parfois à modifier leurs modes de gouvernance ou leurs outils d'évaluation.



La Fabrique des Transitions travaille donc autant sur les méthodes de coopération que sur les indicateurs permettant de mesurer la valeur créée. Il s'agit notamment d'intégrer dans l'évaluation des projets des dimensions aujourd'hui peu prises en compte : qualité de l'eau, biodiversité, confiance entre acteurs, résilience économique ou santé publique.



6) Une conviction commune : les transitions sont d'abord des dynamiques de coopération



 **ALTA**
ALLIANCE POUR LES TRANSITIONS
AGRICOLES & ALIMENTAIRES

3^{èmes} RENCONTRES NATIONALES
à Rennes, les 13 et 14 nov. 2025

Aline Rollin

Au fil des échanges, plusieurs lignes de convergence apparaissent clairement.

Tous les intervenants soulignent d'abord que les transitions alimentaires reposent sur la capacité à créer des espaces de dialogue entre des acteurs qui se connaissent peu ou travaillent traditionnellement de manière cloisonnée. L'interconnaissance apparaît comme une condition préalable à toute transformation plus profonde.

Les discussions montrent également l'importance des récits mobilisateurs. Les démarches qui réussissent sont souvent celles qui mettent en avant des perspectives positives : nouveaux débouchés économiques, relocalisation de la valeur, résilience territoriale ou création d'emplois.

Enfin, l'ensemble des interventions rappelle que les transitions nécessitent un partage du risque. Les transformations agricoles et alimentaires supposent des investissements, des expérimentations et des changements de pratiques qui ne peuvent reposer uniquement sur les acteurs économiques. Les collectivités, les politiques publiques, les dispositifs de coopération et les outils de financement ont donc un rôle décisif à jouer pour sécuriser ces trajectoires.

Cette table ronde met ainsi en évidence que les transitions alimentaires ne relèvent pas seulement de solutions techniques ou d'innovations productives. Elles reposent avant tout sur la capacité des territoires à construire des coopérations durables, à faire dialoguer des intérêts parfois divergents et à redéfinir collectivement ce qui fait valeur dans les systèmes alimentaires de demain.



3. Visites de terrain

A. TRANSFORMATION : DU LAIT AU SOJA

L'unité Sojasun à Châteaubourg de l'entreprise familiale bretonne Olga

Présentation de l'entreprise Olga, avec Delphine Maussion et Olivier Clanchin, président

L'entreprise a été fondée en 1951 par Maxime et Olga Triballat qui font alors l'acquisition d'une petite fromagerie à Noyal-sur-Vilaine. En 1964, leur fille Françoise Clanchin, première femme diplômée d'une école de laiterie, lance le yaourt Noyal. En 1975, c'est la gamme bio Tante Hélène qui démarre, et en 1988 les premiers desserts au soja...

Depuis 2005, l'entreprise est dirigée par le petit-fils d'Olga, Olivier Clanchin, et Guillaume Dubrosse, directeur général. Elle compte 13 ateliers et 1 200 collaborateurs qui génèrent un chiffre d'affaires de 300 millions d'€ avec, entre autres, les marques Petit Billy, Vrai, Sojasun... distribuées en grandes surfaces.

C'est une entreprise résolument engagée dans la transition alimentaire, écologique et sociétale, qui innove et se donne pour mission d'« offrir des solutions alimentaires et nutritionnelles qui protègent les Hommes et la Planète, et de s'engager au-delà de nos métiers et de nos produits pour être utile au monde en accompagnant les transitions. » Elle est de fait certifiée et reconnue par de nombreux prix et labels.

Le soja et ses atouts environnementaux et nutritionnels sont donc découverts en 1988 par Françoise Clanchin et son mari, qui décident de le travailler pour en faire des desserts et autres produits alimentaires qu'ils jugent indispensables à la diversification de notre alimentation et la préservation de la planète. À l'époque pris pour des fous, ils se révèlent avoir été plutôt visionnaires...

Inscrite dans cette ligne, Olga se propose aujourd'hui de devenir une entreprise régénérative. « Convaincus que la résilience des territoires et de ses parties prenantes passera par de nouveaux modes d'organisation, de production, de distribution, de partenariat, de coopération, Olga se réorganise et pose la première pierre d'un nouveau chapitre de son histoire, celle d'un pionnier dans la mise en mouvement d'écosystèmes locaux, coopératifs, solidaires et synergiques, tant sur le plan économique que sociétal... » extrait du rapport RSE 2025.

En savoir plus

➤ olga.fr

Visite de l'unité de transformation de Châteaubourg

Les graines, produites en France et garanties sans OGM, subissent plusieurs étapes de transformation :

- Tri, nettoyage et décorticage pour isoler la graine.



- Dépelliculage, tamisage et broyage : le broyage est mécanique et n'utilise aucun solvant afin de respecter tous les éléments nutritionnels de la graine, en particulier ses protéines.
- Filtration : le jus est filtré pour obtenir le tonyu, plus connu sous le nom de « jus de soja ». C'est l'ingrédient de base utilisé dans la fabrication des aliments au soja : boissons, desserts, aides culinaires...

Dégustation de différents produits à base de soja

Boissons, yaourts, fromages, dont nous emportons quelques spécimens à partager.

B. DISTRIBUTION

Exemples d'actions et d'organisations pour une offre alimentaire durable et accessible à toutes et tous, avec la visite de Breizhi Coop – supérette coopérative et participative, avec une équipe de bénévoles – et un échange avec Jean-Christophe Lelièvre, responsable rayons frais de Hyper U Guichen, et Isabelle Quanquoit, directrice RSE, sur leur implication dans le projet ADEME « Consommer autrement ».

Visite de Breizhi Coop



Un temps de visite physique du magasin et d'échanges avec 4 bénévoles du supermarché coopératif participatif.

Les échanges ont permis de mieux comprendre le fonctionnement du supermarché et son modèle économique :

- 600 000 € de chiffre d'affaires
- 2 000 références

Il a été question des critères de choix concernant l'assortiment de produits (par exemple, le supermarché ne négocie pas les prix auprès des producteurs, il y a des références bio et non bio), qui fonctionne avec une Charte d'achat et une commission « achat » dans laquelle les bénévoles se relaient. Le supermarché ne pratique ni marketing ni promotions, mais met en avant les nouveautés. Le magasin a la chance d'avoir aujourd'hui suffisamment de bénévoles pour fonctionner.

En revanche, des interrogations subsistent concernant les prix et l'accessibilité des produits : les fruits et légumes sont concurrentiels mais certains autres produits ne le sont pas. Cependant, le supermarché ne souhaite pas se regrouper avec d'autres supermarchés pour faire des achats groupés, car cela « pousse à la négociation avec les producteurs ».



Un autre enjeu soulevé par les bénévoles présents et les participant-es est de démocratiser l'accès au magasin, notamment en le rendant attractif à la diversité des publics dans le quartier dans lequel il est implanté.

Échange avec l'Hyper U Guichen



ALTAAL 3^{ème} RENCONTRES NATIONALES
à Rennes, les 13 et 14 nov. 2025

Alme Rollin

Le projet « Consommer autrement » en est au stade de lancement (octobre 2025 – fin 2027). 2 événements ont été moteurs pour lancer la démarche :

- la participation de 2 dirigeantes du magasin à la Convention des Entreprises pour le Climat ;
- le portage du projet PIK'ÉTHIQUE, qui a permis de construire avec une association un modèle de rayon textile circulaire (collecte, reconditionnement et revente des vêtements sur le territoire).

Le projet « Consommer autrement » vise à fédérer des agriculteurs, des artisans, des associations et des collectivités pour transformer les habitudes alimentaires de consommation sur le territoire (Vallons de Haute-Bretagne Communauté), avec un budget de 130 000 € sur 2 ans, co-financé par l'ADEME.

Le principal objectif du projet est de réussir à atteindre 10 % de la population (1 000 habitant-es) engagée dans des pratiques de consommation alimentaire responsable d'ici fin 2027.

Pour cela, l'Hyper U Guichen vise à :

- augmenter la part de produits locaux et vrac achetés ;
- réduire de 20 % le gaspillage alimentaire des foyers participants.

Les actions à mettre en œuvre seront co-construites avec les partenaires du territoire mobilisés.

En savoir plus

➤ [L'appel à projet « Consommer autrement »](#)

C. LOGISTIQUE

Visite d'une ferme Terres de Sources engagée dans la commercialisation en circuit court, et témoignage de Mathieu Picquenard (STEF) sur le développement de circuits logistiques de proximité



La ferme

- Ferme de Yannick Denoual à Médréac, éleveur de porcs sur paille (représente 3 % de l'élevage en Bretagne).
- Cycles de porcs de 4 mois, 6 cases de 60 porcs par case + 12 qui servent de tampon pour les fins de lots.
- Aliment des porcs produit grâce aux céréales : blé, féverole, colza, soja et lin (label Bleu Blanc Cœur).
- 9 salarié-es sur l'exploitation + 4 temps partiels sur les marchés.

Commercialisation

- Auprès de particuliers : via des boutiques ou grâce à la livraison à domicile ;
- Auprès de professionnels : restaurants, grandes surfaces, snacking ;
- Auprès de la restauration collective : en lien avec la démarche Terres de Sources, et surtout depuis 2020.

Lien avec la STEF

Le partenariat avec la STEF permet de faciliter la livraison vers les cantines grâce à la proposition d'horaires plus adaptés (tôt le matin) et une capacité à livrer différents points le même jour. Le partenariat permet une réelle professionnalisation de ce stade logistique pour les producteurs, qui peuvent alors se concentrer sur les étapes de production et transformation.

La STEF gère également le stockage et la préparation des commandes, tandis que la SCIC endosse la responsabilité de la traçabilité.

Un autre avantage de ce partenariat est la mise en lumière du coût que représente le travail de livraison, alors que beaucoup de producteurs qui gèrent eux-mêmes les livraisons de leurs produits ne sont pas en mesure d'estimer ce coût.

D. TRANSFORMATION : DU BLÉ AU PAIN

Visite de la boulangerie de Thierry Bouvier à Rennes, et témoignage à deux voix avec Stéphanie Labordère, meunière du Moulin d'Éperon et partenaire du projet Terres de Sources sur une filière d'approvisionnement locale et durable

La visite de la boulangerie « La Rotonde » de Thierry Bouvier à Rennes a mis en lumière une démarche artisanale profondément ancrée dans le territoire. Attaché à la cuisson au four à bois, il privilégie un approvisionnement auprès de partenaires locaux et d'artisans pour ses matières premières : farine majoritairement biologique, fromages et porc issus de filières de proximité. Initialement centrée sur la boulangerie-pâtisserie, son activité a évolué vers une offre de restauration pratique et de proximité afin de répondre aux nouvelles dynamiques de consommation. Au cœur de son engagement : la qualité nutritionnelle des produits et la préservation de l'environnement, notamment à travers son implication dans le label Terres de Sources, qui contribue à la protection de la ressource en eau.

À ses côtés, le témoignage de Stéphanie Labordère, meunière au Moulin d'Éperon, souligne la complémentarité des métiers. Elle produit une farine 100 % biologique, moulue à la meule de pierre, garantissant une haute qualité nutritionnelle et le respect d'un savoir-faire artisanal. Engagée elle aussi dans le label Terres de Sources, elle défend une approche environnementale ambitieuse et



collective. Ce qui l'attire particulièrement dans cette démarche, c'est sa construction conjointe avec les producteurs et les acteurs de la chaîne alimentaire : une filière locale et durable pensée en coopération, du champ au fournil.



4. Les ateliers

A. ATELIER 1 – LE DÉFI DU PRIX !

Juste rémunération, valeur ajoutée, accessibilité et externalités : la notion d'écosystème territorialisé



L'atelier « Le défi du prix » a rassemblé une diversité d'acteurs engagés dans la transformation des systèmes alimentaires. Autour de la table : collectivités, agriculteurs, chercheurs, accompagnateurs, entrepreneurs du territoire. Tous partageaient une même conviction : le prix de l'alimentation n'est pas seulement un chiffre, mais le résultat d'un système économique, social et écologique qu'il est urgent de repenser.

L'atelier avait pour objectif d'explorer les conditions permettant de construire des prix agricoles et alimentaires justes, soutenables et cohérents avec les transitions territoriales. Il s'agissait de partager des retours d'expérience concrets, d'identifier les principaux freins et besoins et d'évaluer l'intérêt pour un futur groupe de travail au sein d'ALTAA.

Des attentes multiples mais une même aspiration

Les participants ont été invités à déposer leurs attentes : multiples, personnelles ou professionnelles, on a pu les regrouper autour de quelques thèmes :

- garantir une juste rémunération aux agriculteurs ;
- rendre la qualité accessible à tous ;
- comprendre ce qui compose le « vrai » prix, incluant les coûts cachés ;
- équilibrer le partage de la valeur entre les différents maillons de la chaîne.

Ces attentes traduisent un désir collectif de cohérence : comment construire des systèmes alimentaires qui rémunèrent mieux, protègent les ressources, et restent accessibles ?

Trois interventions ont éclairé le sujet

Julie Lequin (Commerce Équitable France) : rendre le prix juste possible

Avec Commerce Équitable France, les participants ont plongé dans les coulisses du prix : comment se construit-il ? Que recouvre-t-il ? Que dit-il — et que cache-t-il ?



Julie Lequin a montré que définir un prix juste n'est pas un idéal abstrait, mais un travail méthodique : analyser les coûts de production, mettre en lumière les coûts invisibles, sécuriser les producteurs par un prix plancher, et créer une gouvernance de filière qui soutient la transition.

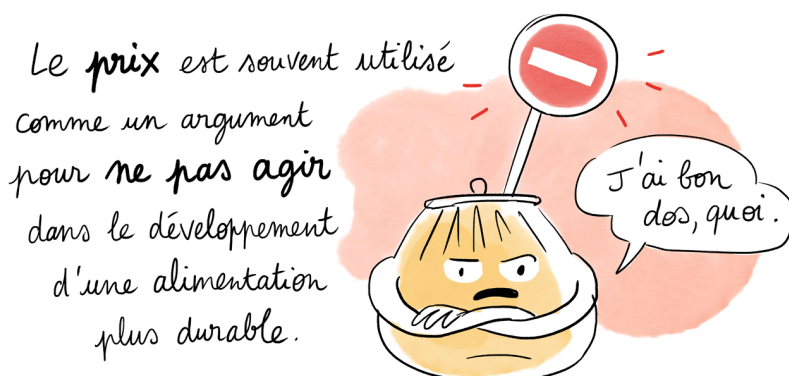
Cette approche fait du prix un outil de dialogue et de structuration des relations commerciales – un levier de transformation, et non un simple résultat du marché.

Daniel Helle (Eau du Bassin Rennais / Terres de Sources) : un territoire qui donne de la valeur aux services rendus

Le témoignage de Terres de Sources a montré qu'un territoire peut s'organiser pour reconnaître les services environnementaux rendus par ses agriculteurs. À Rennes, les collectivités ont repensé leurs marchés publics pour rémunérer non seulement des produits, mais aussi des services environnementaux : protection de l'eau, amélioration du climat, biodiversité. Bonus financiers, groupements de commandes, coopérative locale, label territorial... La démarche est globale. Elle permet à des dizaines d'exploitations de s'engager dans la transition tout en sécurisant leurs débouchés.

Les participants ont vu là la preuve qu'un modèle alimentaire territorialisé peut fonctionner, à condition d'articuler outils juridiques, accompagnement, gouvernance collective et communication.

Patrice Vuidel (ATEMIS-LIR) : changer d'approche



 **ALTAÀ**
ALLIANCE POUR LES TRANSITIONS
AGRICOLES & ALIMENTAIRES

3^{èmes} RENCONTRES NATIONALES
à Rennes, les 13 et 14 nov. 2025

 Aline Rollin

Patrice Vuidel a rappelé que nos systèmes alimentaires reposent encore sur des schémas hérités de l'industrialisation : spécialisation, concurrence, prix comme unique indicateur de performance.

À l'instar de Terres de Sources, il propose un autre récit : celui des écosystèmes coopératifs territoriaux, où la valeur ne réside pas uniquement dans un produit mais dans les effets utiles générés pour le territoire : santé, qualité de l'eau, cohésion, résilience.

Cette lecture invite à passer du coût à la dépense acceptable, du produit aux effets, de la concurrence à la coopération. Un changement de paradigme qui a résonné fortement auprès des participants.



Pistes de travail

Les discussions ont révélé à la fois le besoin d'outils concrets – indicateurs, méthodes de calcul, modèles de contrats – et celui d'un récit commun pour embarquer élus, techniciens, entreprises et citoyens.

Les participants ont exprimé la nécessité de poursuivre un travail collectif pour accélérer la montée en compétence et harmoniser les approches.

Les expériences partagées démontrent que des solutions existent déjà : elles demandent à être consolidées, adaptées, combinées. ALTAA pourrait jouer un rôle structurant pour lier ces initiatives, les faire connaître, produire des outils partagés et soutenir les territoires dans leurs démarches.

B. ATELIER 2 – QUELS ARGUMENTAIRES POUR CONVAINCRE LA GRANDE DISTRIBUTION ?

Comment mobiliser, faire bouger, impliquer les acteurs de la grande distribution

Comment mobiliser la grande distribution dans des dynamiques de transitions agricoles et alimentaires sur les territoires ? Quels argumentaires développer pour convaincre les enseignes et engager des coopérations permettant de faciliter l'accès à une alimentation saine et durable pour tous ? C'est autour de ces questions structurantes que s'est tenu l'atelier GMS des Rencontres ALTAA. Pour nourrir la réflexion, trois intervenants sont venus partager leur expérience et leurs enseignements de terrain :

- Frédéric Bodiguel, directeur de la SCIC Terres de Sources ;
- Stéphane Geffroy, directeur d'un magasin Super U partenaire du projet Terres de Sources ;
- Christine Caraby, développeuse commerce au pôle Développement et Attractivité de Grenoble Alpes Métropole.

L'atelier était animé par Anna Faucher (Let's Food) et Éloïse Descamps (ALTAA). Il s'inscrit dans le cadre des travaux 2024-2025 menés par ALTAA en partenariat avec Let's Food, consacrés aux relations entre magasins de la grande distribution et territoires. À travers des ateliers collectifs, des entretiens avec des acteurs de la GMS, des groupes d'échanges et le suivi de porteurs de projets pilotes, ALTAA a engagé un travail d'exploration visant à identifier les leviers dont disposent les acteurs territoriaux pour mobiliser la grande distribution dans des démarches de transition agricole et alimentaire.

Parmi les principaux enseignements du projet, une question s'est imposée comme particulièrement structurante : **comment entrer en contact avec les acteurs de la grande distribution ?** Quels arguments mobiliser et quels leviers activer pour les convaincre de s'engager dans des dynamiques de coopération et d'initier des actions concrètes en faveur de la transition agricole et alimentaire sur les territoires ?

Terres de Sources et Super U : un partenariat commercial inscrit dans une démarche territoriale

La SCIC Terres de Sources, structurée autour d'une gouvernance coopérative associant producteurs, associations et collectivités, a progressivement fait le choix d'investir la grande distribution. Si ce canal ne constituait pas une évidence au départ, le constat que 70 % des achats alimentaires se



réalisent en GMS a conduit la structure à envisager ce débouché pour améliorer la visibilité et l'accessibilité de ses produits.

La rencontre avec un directeur de Super U déjà engagé sur des sujets environnementaux a ouvert la possibilité d'un partenariat. Celui-ci s'est construit autour des points clés suivants :

➤ **Proposer une offre collective et structurée** — Terres de Sources ne propose pas des produits isolés, mais une démarche organisée, fondée sur une gouvernance coopérative associant producteurs, collectivités et associations, avec des engagements environnementaux affirmés (qualité de l'eau, forte part de bio).

➤ **Poser un cadre économique clair et sécurisé** — la question du prix a été abordée de manière directe et assumée par les deux parties. Une réflexion a été menée par la SCIC afin de définir un prix permettant une rémunération équitable des producteurs. Sur cette base, une recommandation de prix est formulée pour la mise en vente en magasin. Un accord a par ailleurs été trouvé avec le directeur du Super U partenaire sur un taux de marge plafonné à 25 %.

➤ **Comprendre et s'adapter aux contraintes de la GMS** — la SCIC a intégré les exigences opérationnelles : étiquetage (codes-barres), minimums de commande, organisation logistique collective. Cette capacité d'adaptation a renforcé sa crédibilité.

➤ **Renforcer l'ancrage territorial du magasin** — le partenariat répond à plusieurs priorités identifiées par le magasin. Il permet d'abord de mieux valoriser les producteurs locaux et de rendre leur présence plus visible en magasin, en structurant un espace dédié plutôt qu'en dispersant les produits dans les rayons. Cette organisation apporte davantage de lisibilité pour les clients. Il contribue également à clarifier l'offre locale, dans un contexte où la multiplication des labels peut brouiller la compréhension. La démarche permet de mettre en avant le local sans créer de label supplémentaire.

Grenoble Alpes Métropole : construire un cadre collectif de dialogue avec la grande distribution

La démarche portée par Grenoble Alpes Métropole s'inscrit dans le cadre de son Projet Alimentaire Interterritorial (PAiT). Elle vise à mobiliser les acteurs de la grande distribution (près de 200 magasins sur le territoire), jusque-là absents des dynamiques portées par la Métropole sur les transitions agricoles et alimentaires.

Une première dynamique de rencontre a été engagée, notamment à travers l'organisation d'une réunion collective réunissant une dizaine de magasins. Si l'intérêt initial a été au rendez-vous, la difficulté a ensuite été de maintenir l'engagement dans la durée. La démarche s'est construite autour des points clés suivants :

➤ **Créer un cadre collectif d'interconnaissance** — la Métropole a cherché à établir un premier niveau de dialogue entre ses services et les responsables de magasins. Cette étape d'interconnaissance visait à mieux comprendre les logiques respectives et à identifier des interlocuteurs engagés, notamment parmi les enseignes indépendantes (Super U, Intermarché), souvent plus investies dans les dynamiques territoriales.

➤ **S'appuyer sur des structures existantes** — la présence d'un pôle agroalimentaire départemental, rassemblant producteurs, transformateurs, collectivités et GMS, constitue un espace de rencontre structurant. Ce cadre facilite l'identification d'acteurs déjà sensibilisés et crée un terrain propice au dialogue.

➤ **Ajuster les formats de mobilisation** — si la première réunion collective a suscité de l'intérêt, la tentative d'organiser des ateliers thématiques plus approfondis n'a pas fonctionné. Cette expérience souligne la nécessité d'adapter les formats proposés aux contraintes de disponibilité des directeurs de magasin et de privilégier des approches plus opérationnelles.



➤ **Entrer par des sujets concrets et mobilisateurs** — la Métropole a engagé un recadrage de son action en s'appuyant sur des initiatives déjà en place, comme la lutte contre le gaspillage alimentaire, afin de relancer un contact plus global avec la GMS. L'objectif est de partir de sujets pragmatiques pour construire progressivement une coopération plus structurée.

C. ATELIER 3 – RESTAURATION COMMERCIALE ET TERRITOIRES

Quelles recettes pour des coopérations au service des transitions agricoles et alimentaires ?



Photo : Terralim

Animateur·rices : Victor Vachelard et Valentine Bossu (Terralim SCOP).

3 intervenants :

- Laurence Goubet, fondatrice et coordinatrice générale de l'association Les Bouillonnantes ;
- Noémie Cadré, cheffe de Caravane Palace (Rennes) ;
- Taï Soulafong Nguyen, chef de Chaw Shop (Rennes).



Photo : Terralim

Premier plat : comprendre le secteur global

Un quiz pour découvrir des éléments caractéristiques du secteur sur des aspects ou thématiques divers : les établissements, leurs coûts, le marché, les matières premières utilisées, les ressources humaines, les consommateurs.

Deuxième plat : comprendre le métier et les contraintes des restaurateurs

Témoignages des intervenants

Difficultés du métier (accrues depuis le Covid notamment) :

- **RH** — de plus en plus difficile de trouver de la main-d'œuvre qualifiée : enjeux de recrutement et de qualité de la main-d'œuvre, liés aussi au manque de formation des personnes qui seraient intéressées pour faire ce métier.
- **Coûts matières premières et fluides** — en augmentation constante.



- **Marché concurrentiel** — un marché saturé sur Rennes : une ville qui présente une densité de restaurants importante par rapport au nombre d'habitants (plus que Nantes). Un métier accessible : pour ouvrir un établissement, il faut seulement pouvoir justifier d'une formation HACCP et d'un permis d'exploitation. Beaucoup d'ouvertures, une véritable « explosion du nombre d'établissements ».
- **Démarche commerciale** — une concurrence déloyale apportée par des agences de communication (« boîtes de com' ») et de jeunes sortis d'écoles de commerce.
- **Consommation, perte de clients** — les consommateurs optent pour « du rassurant » (connu, abordable, facile d'accès en voiture...) ; nécessité de la pédagogie vis-à-vis des clients pour expliquer les choix, les coûts.
- **Gestion** — difficultés liées au manque d'expérience en tant que chef d'entreprise (en plus d'être chef de cuisine), alors que la recherche de rentabilité reste primordiale.
- **Solitude** — restaurateur, un métier relativement seul, alors qu'il y a aujourd'hui un vrai besoin de mise en relation. CCI, CMA et syndicats ne sont pas sur les sujets qui questionnent les restaurateurs : « on apprend sur le terrain ».
- **Immobilier** — les fonds de commerce ne prennent pas de valeur, car les vacances commerciales sont importantes, surtout dans les grandes villes. Les restaurateurs sont bien souvent locataires, les loyers ne sont pas cadrés, et les locaux ne sont pas soumis à l'obligation de fournir un DPE pour la location.
- **Approvisionnements** — besoin d'être livrés, quitte à baisser ses exigences en sourcing ; les frais de livraison (« franco ») peuvent être élevés.
- **Manque de temps** — beaucoup de temps est consacré à l'administratif (de plus en plus), au détriment des approvisionnements en local.
- **Imaginaire collectif** — une méconnaissance du métier persiste.



Troisième plat : réfléchir à des pistes pour lier territoires et restaurants

Les réflexions partagées en synthèse :

- Déployer le label Terres de Sources et le mobiliser comme tiers de confiance.
- Clarifier, au sein des collectivités, qui sont les interlocuteurs des restaurateurs.
- Faciliter l'approvisionnement en produits locaux de qualité grâce à des solutions logistiques adaptées.
- Former les équipes (cuisine durable, locale, de saison).
- Rendre visibles les restaurants engagés, développer des moyens de communication et de signalétique.
- Mettre en place un acteur interface qui anime et valorise les restaurants (type CRT).



Les retours des intervenant-es sur ces propositions

Conditions de réussite de rencontres avec restaurateur-ices :

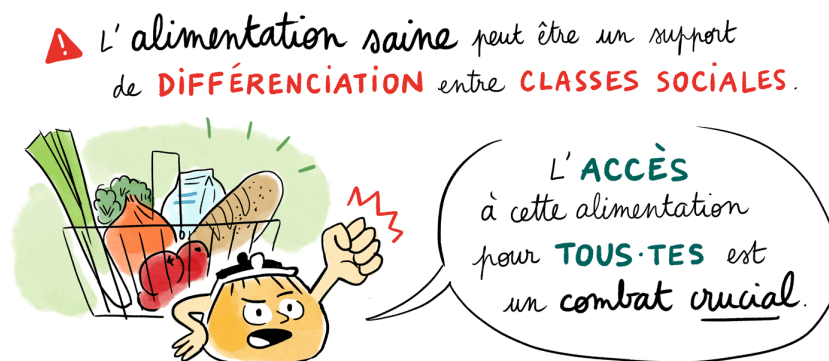
- Les collectivités n'ont pas toujours les codes des restaurateur-ices.
- La diplomatie est importante, car on fait face à une population d'autodidactes.
- Il est possible de retrouver les restaurants via leur code APE.

Problème de lisibilité de l'organisation des services des communes : lorsqu'on veut solliciter la collectivité, on ne sait pas à qui s'adresser, il y a plusieurs numéros, services...

Approvisionnements : gestion, circuits, organisation :

- Si l'on veut être éthique et raisonnable, il faut éviter les grosses entreprises comme Metro par exemple.
- Il y a besoin de trouver un moyen de faciliter ces démarches (par exemple, Taï a rencontré des difficultés pour trouver des producteurs locaux partants pour travailler avec lui et suivre la démarche, ces derniers n'étant pas toujours les plus communicants) afin d'aller vers plus d'éthique plutôt que de faire le choix de la seule praticité.
- Des plateformes comme Manger Bio existent, mais sont beaucoup plus orientées et adaptées à la restauration collective.
- Pour Noémie, il n'est pas possible de sortir du restaurant pour faire les courses ; étant seule en cuisine, elle est obligée d'avoir recours à la livraison, faute de temps disponible dans son emploi du temps. Un grossiste de Rennes permet de passer des commandes jusqu'à 2 h du matin et travaille avec des producteurs locaux qu'il livre directement – ce qui rappelle les objectifs des carreaux de producteurs dans les marchés d'intérêt local.

D. ATELIER 4 – FAIRE ENTENDRE LES DEMANDES DES CITOYEN·NES



 **ALTA**
ALLIANCE POUR LE TRAVERSÉMENT
AMBIENTAL ALIMENTAIRE

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

Aline Rollin

Les travaux de l'Alliance ALTAA pour faire évoluer les environnements alimentaires partent du postulat que la stratégie de se reposer sur le consommateur, seul responsable de ses choix de consommation, qui fera évoluer le système alimentaire par des choix plus raisonnés, est fautive. Car derrière cet argument, le citoyen est aussi rendu responsable des pratiques et de l'offre de certains acteurs économiques (restaurateurs, distributeurs) qui avancent que leur offre n'est qu'orientée par la demande de leurs consommateurs.



De nombreux travaux démontent cet argument (*Environnement, inégalités, santé : quelle stratégie pour les politiques alimentaires françaises ?* IDDRI, 2023), mais celui-ci reste tenace. Au vu de l'impact réel des activités des acteurs économiques, non seulement sur nos pratiques de consommation mais également sur les territoires, la santé des populations, l'économie, l'environnement, etc., il semble légitime d'exiger une voix au chapitre pour les citoyens. C'est l'objectif de cet atelier : **comment faire entendre les demandes citoyennes pour guider ou bousculer les stratégies alimentaires des acteurs engagés sur les territoires, y compris économiques ?**

Nous avons exploré ces questions de multiples points de vue, et notamment dans la perspective des élections municipales de 2026, avec :

- Ellie Rudolph, chargée de mission ESS Démocratie alimentaire & Communication au Pôle de développement de l'ESS du pays de Fougères, qui porte le PAT ;
- Morgane Leroux, responsable de projets en santé et bien-être animal et implication citoyenne au LIT Ouesterel ;
- Marie Drique, responsable thématique Accès digne à l'alimentation durable au Secours Catholique-Caritas France.

Cet atelier a été animé par Maëlis Horellou (Carav'alim) et Alizée Marceau (ALTAA).

Carav'alim – Comment faire émerger cette parole et la faire entendre ?



Carav'alim fédère et soutient des groupes locaux pour créer les conditions d'une démocratie alimentaire avec les habitant·es, et notamment les personnes concernées, à travers des méthodes d'éducation populaire. Ces dernières, n'ayant pas les ressources économiques pour choisir une alimentation saine et durable, subissent davantage que les personnes aisées l'offre alimentaire existante.

Il est nécessaire pour cela de créer des espaces pour se former, comprendre ensemble les enjeux, discuter et sortir de l'impuissance. Pour cela, de nombreux outils existent (balades alimentaires, micro-trottoirs, visites apprenantes, ateliers d'arpentage...) que fait vivre le mouvement Carav'alim sur les territoires.

Les préoccupations qui ressortent de ces temps où la question des « injustices alimentaires » est discutée portent bien sûr sur la question des prix et du pouvoir d'achat, mais elle n'est pas la seule. Le sujet de la rémunération et des conditions de travail des agriculteurs revient toujours, y compris chez les personnes en situation de précarité. Ce sont des demandes et des attentes qui sont peu



entendues aujourd'hui ; il est nécessaire de changer de récit et de regard, et de déconstruire des idées reçues.

Ces paroles sont aujourd'hui portées dans le cadre de plaidoyers nationaux mais aussi locaux, en vue des élections municipales, mais aussi à travers des projets tels que les caisses alimentaires communes, où l'enjeu du conventionnement des produits, en lien avec ces expérimentations, ouvre des espaces d'expression citoyenne.

En savoir plus

➤ [Le site de Carav'alim](#)

LIT Ouesterel – Imaginer ensemble l'élevage de demain, en associant professionnel·les de l'élevage et citoyen·nes

Le Laboratoire d'Innovation Territoriale Ouest Territoire d'Élevage (LIT Ouesterel).

Face à la hausse des attentes sociétales vis-à-vis de l'élevage, et des évolutions de pratiques des professionnel·les de l'élevage qui ne sont pas toujours visibilisées ou comprises – pouvant mener à des incompréhensions et des frustrations de part et d'autre –, une démarche de co-construction associant les citoyen·nes et les professionnel·les a été lancée.

Concrètement, des problématiques sont remontées par des membres (éleveurs, coopératives agricoles, distributeurs, instituts de recherche, instituts publics), et traitées collectivement par les membres. L'implication citoyenne a été testée sous de nombreuses formes pour nourrir ces temps de co-construction.

Le LIT a testé 80 modalités de formats d'implication citoyenne sur 18 temps d'implication, avec 3 500 participants entre 2021 et 2024, en faisant varier les sujets généraux ou spécifiques, les enjeux, les objectifs, les lieux, les horaires, la proposition ou non de dédommagement, l'implication ou non des pouvoirs publics, etc.

Entre 2024 et 2025, un travail d'enquête a été mené pour sélectionner les modalités d'implication les plus efficaces, afin de lancer début 2025 un collectif citoyen pour pérenniser l'implication de 100 citoyen·nes dans les travaux du LIT.

Les résultats sont très positifs, avec des taux de participation intéressants qui montrent que **l'implication des citoyen·nes est possible et souhaitée sur ces enjeux**. L'objectif est de poursuivre ce collectif jusqu'en 2027 et d'élargir à 500 citoyen·nes pour plus de représentativité et d'études quantitatives.

Les principales difficultés et freins identifiés sont :

- **Le biais d'acculturation** : les citoyen·nes développent, au fil de leur implication, une expertise qui apporte un regard différent de celui d'un·e néophyte et pourrait entrer en concurrence avec celle des éleveur·ses, créant des tensions.
- **Le manque de légitimité de l'avis des citoyen·nes néophytes auprès des professionnel·les** : le rôle du LIT comme intermédiaire est facilitant (par exemple, en ne distinguant pas les propositions qui émanent des citoyen·nes ou des professionnel·les dans les ateliers de co-construction, afin de limiter le biais de légitimité).



En savoir plus

- [Support de présentation de Morgane Leroux](#)
- [LIT Ouesterel](#)

Pôle de développement de l'ESS du pays de Fougères – du groupe d'habitants mobilisé aux micro-trottoirs sur les injustices alimentaires

Le Pôle de développement de l'ESS du pays de Fougères porte un des rares PAT associatifs en France. Un des axes de travail du PAT est la « justice sociale alimentaire », dans le cadre duquel un diagnostic sur la précarité alimentaire du territoire a été mené, donnant lieu à la création d'un réseau associatif important, ayant des ancrages locaux forts.

En 2023, le PAT s'est mobilisé pour animer des événements grand public (festival Alimenterre, visites « Entre fourche et fourchette ») avec l'ambition de mobiliser au-delà du cercle habituel. Au cours de ces événements, un groupe d'une dizaine d'habitants s'est constitué et, au-delà de la mobilisation sur ces premiers événements, ses membres ont rapidement voulu passer à l'action pour mettre en œuvre concrètement la démocratie alimentaire. D'abord via des rencontres avec des épiceries sociales, des cuisines solidaires, des visites et des conférences, puis rapidement avec l'envie d'être acteur·rice de projets : par exemple, un projet de batch-cooking lancé par une habitante et financé via le Contrat Local de Santé.

Les invitations aux événements sont partagées par la coordinatrice Ellie Rudolph ; la participation est volontaire et défrayée, et le groupe, à géométrie variable, se constitue de bouche à oreille et se réunit depuis deux ans et demi.

Le groupe d'habitant·es a ensuite souhaité donner la parole à d'autres habitant·es du quartier, et le projet de micro-trottoirs est né via le centre social. 2 capsules audio ont été réalisées sur les injustices alimentaires et les stratégies d'adaptation, avec notamment des enjeux autour de :

- la mobilité pour l'accès à des produits frais ;
- l'isolement et la démotivation pour s'approvisionner en produits frais et sains ;
- les locaux des associations d'aide alimentaire.

Avec ces capsules, le groupe d'habitant·es souhaite interpeller les candidats aux élections municipales et les différents acteurs du territoire, entre autres via le comité de pilotage du PAT et le comité de pilotage du mouvement Carav'alim, dont ils font partie.

En savoir plus

- [Les capsules vidéos des micro-trottoirs et poster](#)



Secours Catholique-Caritas France : une coordination nationale pour faire entendre des demandes citoyennes partagées largement



Marie Drique a partagé les travaux d'un collectif d'une vingtaine d'organisations ayant travaillé, au sein de leurs réseaux territoriaux, à faire émerger au niveau national 10 recommandations pour favoriser un accès digne à une alimentation durable et de qualité pour toutes et tous.

Leurs travaux montrent que les collectivités ont un rôle à jouer pour organiser le dialogue entre citoyens/société civile et les acteurs économiques du territoire, notamment dans le cadre des PAT.

Et qu'elles disposent de leviers et d'outils pour, d'une part, écouter les habitants (démocratie participative), et, d'autre part, orienter/contraindre les acteurs économiques, et ainsi agir sur l'environnement alimentaire du territoire.

Des travaux illustrent comment collectivement on arrive à faire pression en faisant remonter largement les demandes citoyennes à l'échelle nationale. Ce travail permet aussi d'ajuster les propositions portées par les ONG dans les plaidoyers nationaux (par exemple, sur les promotions et les publicités : ne pas les supprimer, mais les réorienter).

En savoir plus

- [10 recommandations et le kit d'animation pour favoriser un accès digne à une alimentation durable et de qualité pour toutes et tous](#)
- [Le court-métrage « Renverser la table »](#)

Réalisé par le Secours Catholique, ce court-métrage donne la parole à des personnes directement confrontées aux difficultés d'accès à une alimentation de qualité ; il a été discuté lors de l'atelier.



5. Conclusion

A. INTERVENTION D'EMMANUELLE LEFRANC : NUTRITION, SANTÉ ET TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Emmanuelle Lefranc, docteure en sociologie (EHESS) et diététicienne de formation, a proposé un « pas de côté » pour relire les échanges à travers un prisme santé-nutrition. Son point de départ est clair : **l'alimentation est un objet multidimensionnel**, à la fois intime et politique. Elle touche au quotidien de chacun, à la santé, à l'agriculture, à l'environnement et aux modèles économiques. Or, ces différentes dimensions mobilisent des mondes professionnels distincts (santé, agriculture, écologie, collectivités, industrie) qui travaillent sur le même objet sans toujours partager les mêmes priorités. Cela peut générer des tensions, des incompréhensions, voire un sentiment de concurrence.

1) De la nutritionnalisation à l'écologisation

Pendant plusieurs décennies, l'alimentation a été principalement abordée à travers la **nutritionnalisation** : on l'a lue via les nutriments (calories, protéines, vitamines, minéraux) plutôt qu'à travers les aliments, les cultures ou les modes de production. Cette approche, centrée sur le corps individuel et les besoins biologiques, a profondément structuré les politiques publiques et les discours médicaux. Poussée à l'extrême, elle peut conduire à une forme d'obsession du « bien manger », jusqu'à des dérives comme l'orthorexie, caractérisée par un contrôle excessif et anxieux de l'alimentation.

Depuis le milieu des années 2010, un mouvement d'**écologisation** émerge progressivement. Les critères environnementaux (impact écologique, pesticides, contaminants, modes de production) entrent dans les recommandations nutritionnelles. La prise en compte des contaminants dans les rapports officiels marque un tournant : elle oblige à s'intéresser aux modes de production agricole et conduit à des recommandations favorisant le bio et une certaine végétalisation de l'alimentation.

2) Des tensions entre santé et écologie

Ce rapprochement entre nutrition et écologie n'est pas sans complexité. Emmanuelle Lefranc a souligné que certaines pratiques très engagées écologiquement peuvent, si elles sont mal accompagnées, entraîner des déséquilibres nutritionnels, notamment chez les enfants. Inversement, une approche strictement nutritionnelle peut réduire l'alimentation à un calcul de nutriments, au détriment du plaisir, de la culture alimentaire et du contexte social. La crise du Covid a joué un rôle d'accélérateur : elle a renforcé l'attention portée au lien entre alimentation et immunité, tout en relançant les débats sur les systèmes de production, notamment l'élevage intensif et les risques sanitaires. Dans ce contexte, les professionnels de la nutrition ont été amenés à intégrer davantage la notion d'alimentation durable, malgré des résistances initiales. La pression sociale et médiatique a contribué à faire évoluer les pratiques et les discours.

3) Un enjeu stratégique de gouvernance

Enfin, Emmanuelle Lefranc a mis en évidence le risque d'une structuration du champ de l'alimentation durable en santé sous l'influence d'acteurs liés à l'industrie agroalimentaire, notamment via des dispositifs de formation destinés aux professionnels de la nutrition et de la santé, qui peuvent être soutenus ou co-organisés par des fondations ou structures liées à l'industrie agroalimentaire. Il



apparaît ainsi nécessaire de renforcer les coopérations entre professionnels de santé et acteurs de la transition alimentaire, afin de garantir l'indépendance, la crédibilité et la cohérence des messages de santé publique.

B. TÉMOIGNAGES D'ALLIÉ·ES

« Si nous sommes engagés dans ALTAA depuis le début, c'est parce que cette alliance nous permet de travailler autrement la question de la précarité alimentaire.

Pour nous, l'objectif est clair : sortir d'un système alimentaire à deux vitesses. Nous constatons tous les jours les difficultés d'accès à une alimentation de qualité, les contraintes économiques, l'exposition à certaines offres, et le sentiment d'exclusion que cela peut produire. Il est essentiel de pouvoir en parler avec des collectivités, des experts, d'autres réseaux engagés dans la transition.

ALTAA constitue pour nous un espace de dialogue et de co-construction indispensable. Cela nous permet de porter ensemble des propositions plus structurelles.

Un point nous paraît central : ne pas réduire l'action à la seule éducation à l'alimentation. Bien sûr, elle a sa place. Mais elle ne doit pas empêcher la discussion sur les changements de fond. Il faut agir sur l'environnement alimentaire : l'accessibilité, l'offre, les conditions économiques, la publicité.

Dans le contexte actuel, nous avons besoin d'une alliance de résistance. Résistance au sens de maintenir une ambition collective, sociale et environnementale, dans une période où certaines dynamiques peuvent sembler fragilisées. Résister, c'est continuer à porter une vision et à créer des espaces d'alliance.

Les élections municipales représentent à ce titre un moment clé. Les collectivités ont un rôle déterminant à jouer sur l'environnement alimentaire local. »

— **Marie Drique, responsable thématique Accès digne à l'alimentation durable au Secours Catholique-Caritas France**

« Au départ, lorsque nous avons rejoint ALTAA, nous avons regardé cette alliance avec curiosité. Son fonctionnement était plus souple, plus hybride que ce à quoi les collectivités sont habituées. Il a fallu un temps d'observation.

Progressivement, nous nous sommes impliqués, notamment sur des sujets concrets comme la restauration commerciale ou les fermes municipales. ALTAA est devenu un partenaire avec lequel nous travaillons de manière régulière.

Aujourd'hui, nous voyons ALTAA comme une alliance agile, capable d'avancer rapidement, d'ouvrir des chantiers, de formuler des propositions concrètes. C'est aussi un espace qui peut nourrir la réflexion des élus. Les collectivités savent mettre en œuvre des politiques publiques, mais elles ont besoin d'idées, de retours d'expérience, d'expertise partagée pour construire des projets ambitieux.

En vue des municipales de 2026, il est important que ces sujets restent présents dans le débat public. L'alimentation et la transition agricole doivent continuer à être portées collectivement. »

— **Gilles Pérole, adjoint au Maire, Ville de Mouans-Sartoux**

C. PERSPECTIVES ET PROCHAINS RENDEZ-VOUS

Ces deux journées ne sont pas une fin, mais une étape. Plusieurs priorités se dégagent pour la suite :

- poursuivre le travail sur les environnements alimentaires ;
- approfondir les actions autour de la grande distribution et de la restauration commerciale ;
- renforcer les liens avec les acteurs de la santé ;



➤ outiller les collectivités, notamment à l'approche des élections municipales.

Un grand merci à toutes celles et ceux qui ont contribué à ces journées :

- aux intervenants et intervenantes pour la qualité de leurs apports ;
- aux partenaires et collectivités pour leur accueil et leur soutien ;
- aux équipes mobilisées en coulisses pour l'organisation ;
- à l'ensemble des alliés engagés dans les instances et les groupes de travail.

Merci à toutes et à tous pour votre participation, votre engagement et votre énergie.

