

LES RESTAURATEURS DÉFRICHEURS

Les restaurants de Mouans-Sartoux

Depuis de nombreuses années, Mouans-Sartoux mène des actions publiques (et reconnues) en faveur d'une alimentation durable. En 2023, la commune s'est lancée un défi d'une autre envergure : travailler avec les commerces de bouche pour faire évoluer leurs offres de restauration.

Depuis la sortie du Covid, les pratiques ont évolué en restauration commerciale. La vente à emporter s'est développée et les demandes de consommations « responsables » sont moins importantes. En parallèle, les prix des matières premières et de l'énergie augmentent, et les lois pour encourager les achats locaux et réduire le gaspillage alimentaire sont plus contraignantes. Au milieu, les restaurateur-ices sont pris-es en sandwich.

C'est dans ce contexte complexe que Mouans-Sartoux cherche à accompagner les entreprises locales vers une offre alimentaire durable. Après un premier rendez-vous pour établir un diagnostic, un plan d'actions est défini en accord avec les objectifs de l'équipe de restauration. La commune la met alors en relation avec des producteur-ices et grossistes bio et locaux, informe des aides financières potentielles, propose des formations à la cuisine durable et aux éco-gestes... Restaurateur-ices et collectivité suivent ensemble les actions et communiquent, auprès des habitant-es et client-es, sur les engagements pris.

Mais est-il vraiment possible de concilier intérêt général et intérêt privé ?

En savoir + www.mead-mouans-sartoux.fr

Fiche REX engager les restaurateurs

Fiche REX approvisionnements durables en restauration commerciale

ON EST FIÈR-ES

- 12 restaurateur-rices du territoire ont fait évoluer leurs pratiques dans le cadre de mobilisations ponctuelles
- Les équipes de 5 restaurants ont participé à des formations à la cuisine végétale, bio ou locale

Ces posters ont été rédigés par les porteur-euses d'action engagé-es pour faire évoluer nos environnements alimentaires et aller vers des assiettes plus durables et végétales. Ils/elles ont été accompagnés dans leur mise en récit par le CERDD et Bien fait pour ta Com' dans le cadre du programme d'action 2023-2024 de l'alliance ALTAA.

LA MOBILISATION DES RESTAURATEUR-ICES

Quels sont les meilleurs créneaux horaires auxquels inviter ? Et par quels canaux ? Parce qu'ils ont des contraintes très spécifiques à leur métier, les restaurateur-ices ne sont pas un public facile à mobiliser. Réunions (peu fréquentées), mails, porte-à-porte... La Commune tâtonne.

PARTIR AVEC LES PIONNIERS

Face à la difficile mobilisation, la commune a fait le choix de « partir » avec les motivé-es. Un noyau de 4 à 5 restaurateur-ices engagé-es (sur la soixantaine existant), déjà sensibilisé-es aux enjeux de l'alimentation durable et souvent récent-es sur le territoire, sont devenu-es les ambassadeur-ices de la démarche.

« Nous sommes deux restaurateurs à participer à la même formation sur la cuisine végétarienne. Mais si nous sommes deux à proposer les mêmes recettes, en plus sur un marché de niche, ça va tuer notre modèle... »

Un restaurateur participant à la formation.

SE LAISSER LA LIBERTÉ ET S'ADAPTER

Ateliers, formations thématiques, calculs de l'empreinte carbone, rencontres de fournisseurs, aides financières, implication dans des événements, valorisation des établissements

engagés... Face à une action expérimentale et un public peu connu, la commune a choisi de se laisser une grande liberté dans ses approches, ses angles de travail (gaspillage alimentaire, saisonnalité...) et ses types d'accompagnement. L'objectif : faire du cas par cas.

« Nous avons proposé des enveloppes individuelles pour que les restaurateurs se forment en fonction de leur besoin. Ça n'a pas fonctionné. Du coup, on a changé de braquet et mis en place une formation collective thématique. Un seul restaurateur s'est spontanément inscrit. Mais après de très nombreuses relances, nous avons rempli la formation (7 personnes). »

— La responsable du projet

LA DIFFICILE MISE EN PLACE DU COLLECTIF

Dans un contexte économique tendu qui pousse à une logique concurrentielle accrue, Mouans-Sartoux peine à créer du collectif. Les habitudes et postures de travail en commun ne sont pas évidentes et demandent du temps.

LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS

Principale raison évoquée par les restaurateur-ices qui ne s'engagent pas dans la démarche : ils n'ont pas de demandes en matière de plats bios, végétariens ou locaux de la part de leurs clients. Un frein culturel qui vient s'ajouter au frein économique.



DES TIERS RASSEMBLEURS ?

Pour la 30^{ème} édition de sa fête du miel, la commune lance un appel à participation auprès des restaurateur-ices. Celles et ceux qui s'engagent à y proposer un plat à base de miel en intégrant un produit bio et/ou local se verront

offrir une place pour un atelier avec un grand nom de la cuisine végétale, un pot de miel et une notoriété accrue sur les réseaux. Surprise : la mobilisation est un succès. Et si s'appuyer sur des éléments concrets et extérieurs pour mobiliser était l'un des leviers ?

DÉCOUVREZ 4 AUTRES HISTOIRES DE TRANSITION ALIMENTAIRE ET LEURS ENSEIGNEMENTS PARTAGÉS

