

VERSION PROVISOIRE

Mars
2020



EXPERTISES

APR Transitions Ecologiques, Economiques et Sociales

ALIMDURABLE

RECOMMANDATIONS POUR
L'ACTION PUBLIQUE

Marine Le Gall-Ely et Morgane Innocent



En partenariat avec :



Synthèse des principales recommandations pour l'action publique

- **Communiquer sur le concept d'alimentation durable dans sa totalité pour donner du sens.** Le concept d'alimentation durable, tel qu'il est compris aujourd'hui par les consommateurs français, n'intègre pas de manière égale l'ensemble des activités qui participent à réduire l'empreinte carbone de notre alimentation. Il semble donc pertinent d'entreprendre des opérations de communication pour développer la compréhension de la chaîne qui mène des champs à l'assiette, et plus encore, des champs aux poubelles de tri. Deux pistes semblent pertinentes, le principe d'efficacité qui repose sur les gestes anti-gaspillage et la compréhension du cycle du vivant qui permet d'intégrer les liens entre alimentation, modes de culture, biodiversité, protéines animales ou végétales et émissions de GES ou encore la signification et l'intérêt du compostage.
- **Développer les compétences des mangeurs.** Deux formes de compétences liées à l'alimentation durable semblent avoir un fort effet de levier sur la pratique elle-même : d'une part la reconnaissance des labels et la compréhension des garanties qui leur sont associées, et d'autre part, savoir où se procurer des produits alimentaires compatibles avec une alimentation durable.
- **Mettre l'accent sur un environnement matériel facilitant.** L'environnement matériel joue un rôle important dans l'adoption et le maintien de pratiques d'alimentation durable. Pour les pouvoirs publics, les efforts relatifs à cet environnement facilitant devraient porter sur la création d'infrastructures de proximité facilitantes ainsi que sur une offre de services d'accompagnement à la transition alimentaire.
- **Favoriser l'émergence d'une offre de points de vente proposant un assortiment riche en aliments durables « idéals ».** Cette offre, pour être la plus cohérente et la plus attirante que possible, doit posséder quatre caractéristiques : être de saison, le plus local possible, bio ou issu de l'agriculture raisonnée, et disponible en vrac ou avec un emballage limité et recyclable. Un travail avec tous les acteurs de la distribution sur les territoires est donc nécessaire. Cette réflexion doit aussi être portée auprès des acteurs de la production agro-alimentaire, notamment en ce qui concerne les « produits riches en protéines végétales ». L'un des écueils pourrait être de proposer des produits hautement transformés incompatibles avec la vision d'une cuisine plus naturelle et maison qui est associée à l'alimentation durable.

Contexte et objectif du projet

Impliquant quatre partenaires, dont deux académiques, l'Université de Bretagne Occidentale et l'Université de Bretagne Sud et deux acteurs territoriaux, Lorient Agglomération et L'agence Locale de l'énergie et du climat de Bretagne Sud (ALOEN), le projet a été bâti autour des problématiques des deux acteurs territoriaux. Pour Lorient Agglomération, « *De nombreuses initiatives citoyennes sur le territoire témoignent d'une volonté des consommateurs de devenir acteurs de leur alimentation. Au travers du Projet Alimentaire Territorial du Pays de Lorient, Lorient Agglomération entend répondre à ces besoins. Il s'agit de promouvoir et de développer une alimentation de qualité ainsi que de conforter l'économie agricole locale.* ». Le projet AlimDURable - Développement des pratiques ALIMentaires DURables au sein d'un territoire - s'inscrit dans cette démarche, en offrant notamment la possibilité aux habitants de tester de nouveaux outils pour devenir acteurs de la transition alimentaire locale. Il vient aussi alimenter le projet de filière alimentaire locale, qui concerne et engage tous les acteurs de la filière. Pour ALOEN, « *Impliquer les habitants dans le processus de transitions écologique*

et sociétale n'est pas chose simple. Les 12 années d'expérience de l'agence en la matière (Espace Info Energie, Familles à Alimentation Positive, Projet SOLENN, « Aventure des Carbonautes », etc.) montrent que l'alimentation constitue un point d'entrée très efficace pour amener d'autres changements d'usage nécessaires à la lutte contre le changement climatique et à notre adaptation à ses effets négatifs ».

Sur la base de ces constats et besoins, le projet AlimDURable vise à mieux comprendre la notion d'alimentation durable du point de vue du consommateur.

Le projet a pour objectif de construire des outils pour évaluer la diffusion des pratiques alimentaires vertueuses [d'un point de vue environnemental] chez les consommateurs, et des compétences qui sont associées à ces pratiques. Ces outils de mesure sont ensuite utilisés pour évaluer comment le numérique peut supporter la diffusion de ces pratiques et compétences sur un territoire.

Pour ce faire, une web appli expérimentale a été conçue, en impliquant, dans une démarche de co-conception, les habitants du Pays de Lorient. L'outil fait l'objet d'une évaluation [en cours] dans le cadre du projet avant son transfert à Lorient Agglomération.



Principaux enseignements

La pratique de l'alimentation durable pour le consommateur/citoyen

Les études réalisées au cours du projet permettent de préciser la conception qu'ont les consommateurs/citoyens de l'alimentation durable (figure 1). Elle se caractérise par plusieurs ensembles de pratiques quotidiennes allant de pair. Le premier ensemble concerne des pratiques présentant des degrés de difficulté croissant sur le choix et l'achat de produits locaux, de saison, en vrac ou à la coupe, labellisés (bio, équitable, pêche durable), et sur certaines pratiques quotidiennes comme la cuisine maison. En complément, l'alimentation durable est associée à différentes mesures anti-gaspillage dans les modes de rangement et de conservation, ainsi que dans les manières de cuisiner. L'alimentation durable entretient aussi un lien avec l'autoproduction alimentaire et la consommation de protéines végétales, que cela soit sous forme de substituts (soja, « laits » végétaux ...) ou de légumineuses.

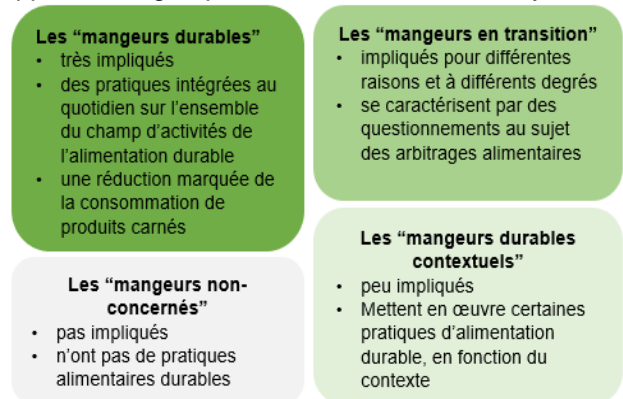


Au sein de l'ensemble qui apparaît comme étant le cœur de pratique de l'alimentation durable, il est possible de déterminer quels actes sont plus ou moins compliqués pour le consommateur. Ainsi, nous constatons que « cuisiner maison » constitue l'échelon le plus aisé. Assez proche de ce premier niveau, se trouve l'achat de fruits et légumes bio, qui sont de plus en plus disponibles en grande surface. A l'opposé, faire ses courses de produits d'épicerie ou de viande chez des producteurs locaux est encore peu répandu. L'achat à la coupe et la limitation des emballages se situent au centre en matière de difficulté, alors que l'achat en vrac, hors fruits et légumes, est encore plus compliqué. Ces résultats peuvent être mis en parallèle avec la progression de l'offre en bio/local/vrac. Le bio est aujourd'hui assez facilement accessible, alors que le vrac va probablement constituer un enjeu de poids pour la distribution alimentaire dans les années à venir.

Deuxièmement, nous observons que certains aspects de l'alimentation durable sont envisagés en dehors de ce premier ensemble. Il s'agit notamment des mesures anti-gaspillage. On peut émettre l'hypothèse que ces dernières ne sont toujours pas reliées à une alimentation plus durable dans l'esprit des consommateurs/citoyens car elles font aussi partie d'une gestion du foyer « en bon père/mère de famille ». L'approvisionnement par autoproduction (réalisation d'un potager notamment) pourrait aussi rentrer dans cette catégorie. Il ne concerne évidemment pas tout le monde, car en dépit de la multiplication des jardins collectifs et partagés, l'autoproduction alimentaire reste souvent le privilège des propriétaires de jardins en zones rurales ou péri-urbaines. Enfin, l'alimentation à base de protéines végétales constitue une dimension plus isolée au sein de l'alimentation durable pour les consommateurs.

Quatre profils de mangeurs ...plus ou moins durables

Une approche plus qualitative permet de faire apparaître 4 groupes de consommateurs/citoyens :

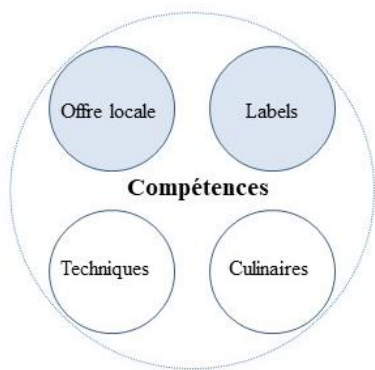


Les 2 groupes intermédiaires sont particulièrement intéressants en vue de développer l'alimentation durable. Dans le cas des mangeurs durables contextuels, il s'agit d'étendre une pratique vertueuse concentrée sur un seul champ d'activité (par exemple approvisionnement ou cuisine astucieuse) à l'ensemble des champs de l'alimentation durable. Pour les mangeurs en transition, l'enjeu est de résoudre les dilemmes quotidiens qui freinent la pratique. Deux formes de dilemmes peuvent être observées. Le premier type de dilemmes regroupe les situations où l'alternative satisfaisante d'une action d'un point de vue environnemental s'oppose à une contrainte d'une nature différente (financière, de temps ou d'organisation, hédonique, éthique ou de santé). Le second type de dilemmes concerne les situations dans lesquelles, les répondants sont confrontés à des situations où deux alternatives potentiellement satisfaisantes d'un point de vue environnemental s'affrontent, les laissant dans le doute quant à la conduite à tenir. Chez certains, ces interrogations et les choix qu'ils doivent faire sans avoir le sentiment de maîtriser la situation, sont à l'origine d'une véritable angoisse.

Compétences et alimentation durable

Pour étudier les compétences associées à l'alimentation durable et leur degré de diffusion, nous avons utilisé deux approches, l'une portant sur les compétences autoévaluées et l'autre, portant sur les compétences objectivées, à l'aide de questions de type « quizz ».

4 familles de compétences auto-évaluées se révèlent importantes : (1) la connaissance de l'offre locale, (2) la connaissance des labels, (3) les compétences culinaires et (4) des compétences « techniques » sur les emballages, le tri et la saisonnalité des produits. Les compétences culinaires sont liées aux habitudes domestiques, alors que la connaissance de l'offre locale relève du champ de l'approvisionnement et que la connaissance des labels intervient dans le choix des produits. Les compétences techniques sont, elles, davantage transversales.



Concernant les compétences objectivées, les connaissances théoriques sur l'impact de l'alimentation en matière d'émissions de GES restent limitées à une très faible portion de la population (autour de 10 %), alors que 80% des répondants savent que la tomate n'est pas un légume d'hiver. Enfin, plus de la moitié des interrogés (sur un échantillon représentatif de la population française métropolitaine) sélectionnent les mauvaises réponses au sujet des aliments ultra-transformés, de la notion de circuit court, du tri de compostage ou du pictogramme Triman. Il existe donc encore de réelles marges de progression.

Les compétences étudiées s'acquièrent au travers de multiples sources d'informations. Mais, il est difficile d'identifier une relation entre la mobilisation des sources d'information et le degré de pratique. Une source d'acquisition de compétences se distingue toutefois, ce sont les relations interpersonnelles. Elles constituent une source importante et nous avons clairement pu identifier qu'elles sont un des éléments déclencheurs du changement.

Enfin, autre constat intéressant, les individus qui font le plus mention de « non-savoirs » en matière

d'alimentation durable sont ceux qui se situent dans une pratique intermédiaire. Effectivement, les personnes qui ont une pratique développée évoquent peu le manque de savoirs : ils possèdent déjà tous les savoir-faire et connaissances qu'ils estiment nécessaires à leur pratique. Cela converge avec notre observation du phénomène des dilemmes, qui ne se produit, lui aussi, que dans le cas d'une pratique alimentaire « en transition ».

Sens, compétences et environnement matériel de l'alimentation durable : ne négliger aucun aspect

Nous avons aussi pu évaluer les relations entre les actes eux-mêmes, leur signification pour l'individu (par exemple un objectif santé/bien-être ou de protection de l'environnement), les compétences mobilisées et l'environnement matériel disponible.

Le cœur de pratique de l'alimentation durable se situe bien au centre du système qui relie ces différents éléments entre eux. Les actions quotidiennes sont influencées par tous ces facteurs, et **les leviers principaux de ce cœur de pratique sont la connaissance de l'offre locale et des labels, ainsi que les bénéfices de bien-être individuel, psychologique et de santé**, retirés par les individus. En revanche, les bénéfices environnementaux, citoyens et solidaires ne sont pas déterminants pour la pratique : ce sont principalement des bénéfices intervenants *a posteriori*. Les coûts perçus (en temps, organisation, etc.) ont peu d'influence, et plus les individus s'engagent dans l'alimentation durable, plus ces coûts diminuent. Enfin, la pratique cœur de l'alimentation durable agit positivement sur certaines pratiques associées : la consommation de protéines d'origine végétales et les pratiques d'autoproduction. Les études montrent que toutes les compétences liées à l'alimentation durable n'ont pas le même poids, ni le même mode d'action, dans la mise en pratique. Seul le cœur de pratique de l'alimentation durable implique toutes les formes de compétences mais les connaissances de l'offre locale et des labels ont un rôle dominant. Cette relation d'influence semble fonctionner comme un cercle vertueux : ces connaissances augmentent la pratique qui elle-même alimente les connaissances. Le système, dans le cas des compétences culinaires, est différent. Ainsi, savoir cuisiner les restes ne conduit que peu à s'orienter vers des approvisionnements ou des produits plus durables, mais en revanche, s'approvisionner auprès de producteurs locaux influence la capacité à limiter le gaspillage lié aux préparations culinaires. Pour les compétences « techniques », le principe est un peu le même, cette



forme de compétence augmente avec la pratique elle-même. Dit autrement, les compétences culinaires et techniques relèvent d'un apprentissage « dans l'action ». Toutefois, ces deux formes de compétences ont une action ciblée respective sur la préparation culinaire et l'usage de produits protéiques végétaux, et sur le stockage et la conservation des produits alimentaires. Développer ces compétences permettrait donc de stimuler spécifiquement ces volets de l'alimentation durable.

Les compétences et la pratique elle-même sont aussi influencées par l'environnement matériel. Le fait d'avoir un environnement propice, avec un jardin, a un impact fort et direct sur les pratiques d'autoproduction. Les connaissances de l'offre locale et des labels sont clairement dépendantes d'un accès facile et de moyens d'informations disponibles, tout comme dans une moindre mesure les compétences techniques et culinaires. De manière plus surprenante, l'équipement domestique (et de proximité pour ce qui est de la gestion des déchets) entretient une corrélation avec la connaissance des labels, de l'offre locale et les compétences techniques. On peut expliquer cela par le fait qu'avoir une collecte des biodéchets à la porte peut inciter les individus à se renseigner sur le compostage, augmentant ainsi leurs compétences techniques. Mais il pourrait aussi avoir un effet plus large, en stimulant l'intérêt, la réflexion et la recherche d'informations autour de ces problématiques. En revanche, l'environnement matériel culinaire domestique est peu déterminant : même avec un équipement minimal, il est possible de cuisiner astucieusement et de peu gaspiller.

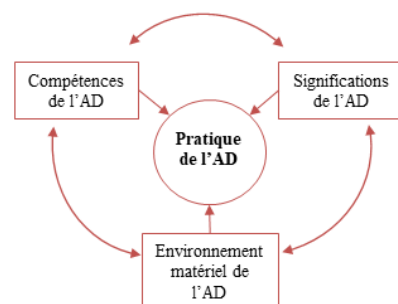
L'influence d'un outil numérique territorialisé sur l'augmentation du niveau de pratique et de compétences des mangeurs

A venir

Éléments méthodologiques :

Première partie du projet : mieux comprendre l'alimentation du point de vue du consommateur

Trois études ont été réalisées, deux par questionnaire auprès de 1072 répondants, et une par entretien avec 30 personnes. Ces différentes études ont permis d'étudier en détail les différentes dimensions de la pratique de l'alimentation durable et les relations qu'elles entretiennent.



Seconde partie du projet : évaluer l'influence d'un outil numérique territorialisé d'information sur l'évolution des pratiques et des compétences des utilisateurs

397 personnes se sont engagées dans l'expérimentation de la web appli Ti Miam (www.timiam.bzh), entre juin 2020 et mars 2021.



Recommandations

L'alimentation durable : communiquer auprès du grand public sur le concept dans sa totalité pour donner du sens

Le concept d'alimentation durable, tel qu'il est compris aujourd'hui par les consommateurs français, n'intègre pas de manière égale l'ensemble des activités qui participent à réduire l'empreinte carbone de notre alimentation. Il semblerait donc pertinent d'entreprendre des opérations de communication afin de développer la compréhension de la chaîne qui mène des champs à l'assiette, et, plus encore, des champs aux poubelles de tri. Deux axes pourraient orienter plus particulièrement les stratégies de communication.

Le premier s'appuie sur le **principe « d'efficacité »**. Il repose sur la pratique de gestes anti-gaspillage en matière de stockage/conservation et de préparation culinaire, et sur une diminution du recours aux emballages plastiques allant dans le sens du zéro déchet.

Le second s'appuie sur la **compréhension du cycle du vivant d'où provient notre alimentation** et permet d'intégrer au concept d'alimentation durable le transfert, d'une part, de la consommation protéique animale vers plus de protéines d'origine végétales, et, d'autre part, la signification et l'intérêt du compostage, le lien entre alimentation, modes de culture et biodiversité. Comprendre ce cycle passe notamment par le fait de renouer concrètement avec la nature, et notamment de jardiner.

L'influence des bénéfices environnementaux de l'alimentation durable ne peut constituer le moteur d'entrée dans la pratique, mais donner du sens est important : cela conditionne le sentiment de bénéfice *a posteriori* de l'action. **S'appuyer sur les bénéfices individuels**, de santé, de bien-être psychologique ou « d'économie familiale » est important.

L'alimentation durable : développer les compétences des mangeurs

Deux formes de compétences liées à l'alimentation durable ont un effet de levier sur la pratique elle-même : la reconnaissance des labels et la compréhension des garanties qui leur sont associés, et, d'autre part, savoir où se procurer des produits alimentaires compatibles avec une alimentation durable. **Poursuivre les programmes d'éducation alimentaire** reste nécessaire, tout comme la **généralisation d'outils de localisation** des lieux de vente. Toutefois des questions se posent encore sur les conditions du succès de ces outils.

Au-delà des labels et des lieux, les mangeurs ont besoin de **repères simples pour savoir « comment faire »** et régler « au mieux » les éventuels dilemmes auxquels ils sont confrontés. Au risque de ne pas être

parfaitement exact, les consommateurs ont besoin de repères simples concernant des notions telles que le local, une agriculture « propre », une production de déchets ménagers « responsable » ...

Enfin, et de manière complémentaire, la **diffusion de savoir-faire domestiques** adaptés constitue aussi une voie d'action. Elle pourrait notamment se construire autour de deux piliers : premièrement, capitaliser sur la nouveauté (par exemple dans le domaine des protéines végétales) plutôt que sur la « modification des habitudes » ; deuxièmement, viser les individus **à des moments clés propices aux changements** (grandes étapes de la vie, déménagement...). Par exemple, les ateliers de cuisine (télévisuels, sur les réseaux sociaux ou en présence physique), s'adressant aux jeunes parents, peuvent être l'occasion de développer des compétences dans l'emploi de produits riches en protéines végétales, tout en soulignant les réflexes de conservation des produits et plus largement en proposant des solutions pour la chasse au gaspillage alimentaire dans son ensemble.

L'alimentation durable : mettre l'accent sur un environnement matériel facilitant

Nous avons pu montrer que l'environnement matériel joue un rôle important dans l'adoption et le maintien de pratiques d'alimentation durable. Pour les pouvoirs publics, les efforts relatifs à cet environnement facilitant devraient porter sur la création **d'infrastructures de proximité facilitantes** ainsi que sur **une offre de services d'accompagnement**.

Concernant les infrastructures, il s'agit du développement de la collecte de l'ensemble des plastiques, ou encore des biodéchets, mais aussi de faciliter les opérations de tri pour les particuliers, en densifiant par exemple les réseaux de points de collecte. Les procédures « punitives », qui facturent au dépôt, ne sont pas apparues, dans nos études, comme étant les plus efficaces pour entraîner l'adhésion des citoyens.

En complément, il paraît important **d'intensifier les efforts pour permettre l'accès aux lieux de cultures potagères individuels/familiaux ou collectifs**, afin de renforcer la compréhension des mécanismes du cycle du vivant et de développer les sources de bénéfices individuels.

Enfin, et toujours concernant les infrastructures, une réflexion spécifique sur la décarbonation des courses alimentaires (vélo, circuit, concentration de l'offre ...) doit être, il nous semble, conduite.

Concernant l'accompagnement à la transition alimentaire, il peut être envisagé à plusieurs échelles territoriales et peut s'appuyer sur des services physiques et dématérialisés. Des initiatives telles que les maisons de « l'alimentation durable » ou des plateformes numériques locales peuvent permettre d'augmenter la connaissance de l'offre locale, tout en travaillant sur les autres pans de l'éducation



alimentaire. **Les lieux physiques peuvent orienter leurs initiatives sur l'apprentissage dans l'action** (au travers d'ateliers, de groupes de conversation et de partage, ou de programmes spécifiques en fonction des grands événements de vie ou à destination de publics défavorisés). **Les plateformes numériques, sorte de « maisons de l'alimentation durable virtuelles »** peuvent permettre de diffuser de l'information et de renforcer la compréhension des différentes facettes de l'alimentation durable. Ces plateformes peuvent aussi jouer le rôle de catalyseur afin de créer des communautés locales autour de la transition alimentaire. **La question de la définition du territoire faisant sens pour les habitants constitue, selon nous, un point important pour assurer le succès de telles démarches.** La mise en place de telles plateformes soulève aussi plusieurs questions, notamment celles de la fédération des données de cartographie des lieux d'intérêt, et celle de l'animation de ces plateformes par les collectivités territoriales. **Les moyens à allouer à l'animation de tels outils doivent être considérés avec beaucoup d'attention**, car sans animation, ces outils seront très rapidement délaissés par les utilisateurs.

Travailler avec la sphère économique

Pour les acteurs privés qui jouent un rôle dans l'offre d'une alimentation plus durable, une recommandation clé serait de développer un assortiment riche en « aliments durables idéals ». Ces produits, pour être cohérents et attirants, doivent posséder 4 caractéristiques : être de saison, être le plus local possible, être bio ou issu de l'agriculture raisonnée, être disponible en vrac ou avec un emballage limité et recyclable.

Des réflexions sur le rôle de l'assortiment et de la variété doivent être conduites avec les acteurs de la distribution. Ce travail est de plus en plus mené au sein des AMAPs ou des magasins de producteurs, mais il doit aussi concerner les acteurs de la grande distribution qui sont incontournables dès lors que l'on souhaite toucher une large part de la population.

Cette réflexion doit aussi être portée auprès des acteurs de la production agro-alimentaire, notamment en ce qui concerne les « produits riches en protéines végétales ». L'un des écueils pourrait être de proposer des produits hautement transformés incompatibles avec la vision d'une cuisine plus naturelle et maison qui est associée à l'alimentation durable.

Appel à projet de recherche : Transitions Ecologiques, Economiques et Sociales

Nom du projet : AlimDURable

Projet de recherche coordonné par : Marine Le Gall-Ely, Université de Bretagne Occidentale, marine.legall-ely@univ-brest.fr

Equipe de recherche : Laboratoire LEGO

Coordination technique - ADEME : NOM Prénom ingénieur

Direction/Service : XXXXX

Date de démarrage (Durée) : 07/2018 (40 mois)

Partenaire(s) et Acteur(s) impliqué(s) : Université de Bretagne Occidentale, Université de Bretagne Sud, Lorient Agglomération, Agence Locale de l'énergie et du climat de Bretagne Sud (ALOEN)

Territoire(s) concerné(s) : Pays de Lorient





Ce document est diffusé par l'ADEME

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle (art. L. 122-4) et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal. Seules sont autorisées (art. 122-5) les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé de copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L. 122-10 à L. 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

L'ADEME EN BREF

À l'ADEME - l'Agence de la transition écologique -, nous sommes résolument engagés dans la lutte contre le réchauffement climatique et la dégradation des ressources.

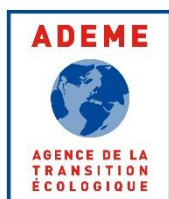
Sur tous les fronts, nous mobilisons les citoyens, les acteurs économiques et les territoires, leur donnons les moyens de progresser vers une société économe en ressources, plus sobre en carbone, plus juste et harmonieuse.

Dans tous les domaines - énergie, économie circulaire, alimentation, mobilité, qualité de l'air, adaptation au changement climatique, sols... - nous conseillons, facilitons et aidons au financement de nombreux projets, de la recherche jusqu'au partage des solutions.

À tous les niveaux, nous mettons nos capacités d'expertise et de prospective au service des politiques publiques.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle du ministère de la Transition écologique et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

www.ademe.fr



LES COLLECTIONS DE L'ADEME



ILS L'ONT FAIT

L'ADEME catalyseur : Les acteurs témoignent de leurs expériences et partagent leur savoir-faire.



EXPERTISES

L'ADEME expert : Elle rend compte des résultats de recherches, études et réalisations collectives menées sous un regard.



FAITS ET CHIFFRES

L'ADEME référent : Elle fournit des analyses objectives à partir d'indicateurs chiffrés régulièrement mis à jour.



CLÉS POUR AGIR

L'ADEME facilitateur : Elle élabore des guides pratiques pour aider les acteurs à mettre en œuvre leurs projets de façon méthodique et/ou en conformité avec la réglementation



HORIZONS

L'ADEME tournée vers l'avenir : Elle propose une vision prospective et réaliste des enjeux de la transition énergétique et écologique, pour un futur désirable à construire ensemble.

