

ACCOMPAGNER LES JEUNES
À CHOISIR LEUR ALIMENTATION,
TOUT LE MONDE S'EN MÊLE !

TRANSMETTRE

APPRENDRE

DÉCOUVRIR

GOÛTER



PREFET
DE LA REGION
AUVERGNE-
RHONE-ALPES

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**NOTRE MODELE
A DE L'AVENIR**

AU PROGRAMME



Le mot du Directeur.....	6
Abréviations... comment s'y retrouver ?.....	7
Sensibiliser & Accompagner.....	8
1. Pour commencer.....	8
2. Jeune & Environnement.....	8
3. Jeune & Territoire.....	9
4. Jeune & Accompagnement au changement.....	10
5. Idées clés à retenir.....	11
Partie 1. Qui s'en mêle ? L'alimentation, à la croisée de nombreux grand enjeux politiques.....	12
1. Les institutions accompagnent : l'État & les collectivités territoriales.....	13
2. Comment agir à mon échelle & vers qui me tourner ?.....	14
3. Comment utiliser cette brochure ?.....	15
Partie 2. ...En pratique... : Alim'actions.....	16
1. Alim'agri.....	17
Débat 2A, un dispositif multi-acteurs pour débattre de l'agriculture et de l'alimentation.....	18
Du champ à l'assiette.....	19
Mon voisin paysan.....	20
Mon voisin paysan.....	20
Le goûter à la ferme.....	21
Pour une alimentation autonome, saine et durable.....	22
2. Alim'nature.....	23
Du jardin planétaire à l'assiette : sans terre, t'es rien.....	24
Jeu anti-gaspi.....	25
Stop au gaspillage alimentaire.....	26
Zéro déchet alimentaire : rêve ou réalité ?.....	27
Du pré à l'assiette.....	28
Expo quiz digitale « Manger et consommer responsable ».....	29
Que mangerons-nous en 2050 ?.....	30

3. Alim'santé.....	31
A quoi servent les aliments ?.....	32
La compagnie des papilles.....	33
L'éducation alimentaire au REPPOP.....	34
Le pass'sport santé.....	35
Les aventures de Zak et citrus.....	37
Les clés pour une alimentation durable.....	38
PACAP ?.....	40
Equilibrio.....	41
4. Alim'sens.....	42
Aux goûts du jour.....	43
Bébé épicé, le site des parents culottés.....	44
Les classes du goût.....	45
Les goûts de m'aventure & Ateliers sur le feu.....	46
Un spectacle musical par les enfants.....	47
Mon p'tit légumady.....	48
5. Alim'social.....	50
L'alimentation sous toutes ses formes.....	51
L'éducation au commerce équitable.....	52
Vélo cuisine pédagogique « Raconte moi ton assiette ».....	53
Ateliers cuisine chez Habitat Jeunes.....	55
6. Alim'tradi.....	56
Biobauges, différentes animations.....	57
Concours REGALIM.....	58
Les circuits courts au lycée.....	59
Foud'Andèche.....	60
Manger local : késako ?.....	62
7. Terr' actions.....	63
De quoi alimenter les travaux d'école.....	64
Exemple de la cantine de Venterol.....	65
Non au gaspillage alimentaire !.....	66
PACAP à l'école.....	67
Pour une éducation au goût.....	68

Tous mobilisés contre le gaspillage alimentaire.....	69
Stop au gaspillage alimentaire dans les collèges de l'Isère.....	70
Les Locavores.....	71
Les nourritures au jardin.....	73
Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire.....	74
Self collaboratif & actions éducatives.....	75
8. Eux aussi !.....	77
Livret pédagogique « Les tabliers en herbe ».....	78
Les visites de ferme en pays de Massiac.....	80
Des outils pour accompagner le changement vers la transition écologique.....	81
Accompagner les collégiens en quête d'autonomie par la pratique culinaire.....	82
Et après ?	83
Pour terminer.....	84
Index.....	85

LE MOT DU DIRECTEUR



L'éducation alimentaire de la jeunesse est une priorité de la politique publique de l'alimentation portée par le Ministère en charge de l'agriculture.

Notre région fourmille d'initiatives dans ce domaine.

Les approches en sont très diverses, et peuvent être scientifiques, culturelles, sociales, pratiques, hédoniques, ou multiples.

Les contextes de sensibilisation sont également variés : temps scolaire et/ou périscolaire, ateliers santé ville, politique de la ville, projet éducatif territorial, éducation au développement durable etc.

Les acteurs sont eux aussi très diversifiés sur le territoire régional. Tous sont inventifs, créatifs, et dynamiques.

C'est pourquoi il nous a semblé pertinent de rassembler les expériences de chacun au travers de témoignages afin de créer des liens, et de la connaissance partagée.

La publication « Tout le monde s'en mêle » rassemble de nombreuses contributions, et reflète les fortes motivations de celles et ceux qui accompagnent les jeunes dans le choix de leur alimentation.

Et puisque tout le monde s'en mêle, le creuset des expériences a vocation à s'enrichir au fur et à mesure par les contributions de nouveaux acteurs, en Auvergne-Rhône-Alpes et au-delà.

Souhaitant que cette brochure vous soit utile et qu'elle suscite de nouvelles initiatives, je vous en souhaite une excellente lecture.

Michel SINOIR,
Directeur régional de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt

ABRÉVIATIONS... COMMENT S'Y RETROUVER ?



ADEME : Agence de Développement de l'Environnement & de la Maîtrise de l'Energie

ARS : Agence Régionale de Santé

CSP : Catégories Socio-Professionnelles

DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture & de la Forêt

DRAC : Direction Régionale des Affaires Culturelles

DREAL : Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement & du Logement

DRJSCS : Direction régionale de la Jeunesse et Sport & de la Cohésion Sociale

EPCI : Établissement Public de Coopération Intercommunale

ERC EEDD : Espace Régional de Concertation pour l'Education à l'Environnement & au Développement Durable

PAT : Programme Alimentaire Territorial

PEDT : Projet Educatif Territorial

PNA : Programme National pour l'Alimentation

PJJ : Protection Judiciaire de la Jeunesse

PNNS : Plan National Nutrition Santé

QPV : Quartier prioritaire Politique de la Ville

RAM : Relais d'Assistants Maternelles

TAP : Temps d'Activités Périscolaires

SENSIBILISER & ACCOMPAGNER



1. POUR COMMENCER...

L'alimentation est un sujet très personnel... voire intime puisqu'elle renvoie à des habitudes de vie, des croyances, des valeurs et comportements propres à chacun. Aussi, toucher à cette thématique est délicat. En effet, face aux messages portant sur l'alimentation, deux réactions possibles de la part des mangeurs que nous sommes : refus et résistance OU acceptation, soumission et adoption des principes énoncés. Les jeunes désirant construire leurs propres repères et ayant soif de liberté (quels que soient les domaines concernés), on remarque que délivrer des messages autoritaires et prescriptifs sur l'alimentation ne peut fonctionner dans la mesure où ils sont très souvent éloignés de leur mode de vie, de leurs souhaits et de leurs attentes.

COMMENT FAIRE ALORS ???

Passons en revue quelques clés qui bien sûr ne sont pas exhaustives et doivent être adaptées suivant la cible, l'environnement, le territoire et la culture pour qu'ils portent leurs fruits.

2. JEUNE & ENVIRONNEMENTS

Le jeune se trouve à la croisée de plusieurs micro-environnements, au contact d'acteurs différents (famille, école, amis, pairs, animateurs/éducateurs...), sans oublier l'influence de ses représentations, ses normes et l'éducation qu'il reçoit sur ses pratiques alimentaires (lieux d'approvisionnement, modèles alimentaires, valeurs liées à l'alimentation, envies et croyances...).

Les imprégnations, expériences, et sensibilisations portant sur l'alimentation sont diverses et les situations de commensalité rencontrées par le jeune dans son environnement global sont multiples.

>> Ces différents contextes sont tout autant d'opportunités de leviers pour transmettre des messages encourageant une alimentation durable et sont aussi l'occasion d'associer à cette démarche nombres d'acteurs, impliqués de près ou de loin sur la thématique de l'alimentation et intervenant auprès des jeunes (animateurs sportifs, bibliothèques, marchés, assistantes maternelles, personnel socio-éducatif...).

La prise en compte de l'individu dans son mode de vie global s'avère être une étape cruciale, primordiale et complexe pour concevoir les actions de sensibilisation à l'alimentation durable !

3. JEUNE & TERRITOIRES

De plus en plus nomade, le jeune d'aujourd'hui est facilement au contact d'autres cultures et modes de vie... L'alimentation en faisant partie. Études, déménagement, voyages, histoire de vie... nombreuses sont les raisons et occasions qui l'amène à se déplacer, sur des distances plus ou moins longues.

Et, plus que jamais, les médias, internet et les réseaux sociaux sont des moyens par lesquels le jeune établit des liens avec le monde et se nourrit d'autres expériences. Ce territoire virtuel n'a pas de frontières et ses limites ne coïncident pas avec la région de résidence.

Dans ce contexte, si l'on souhaite sensibiliser le jeune à la relocalisation de l'alimentation, quels peuvent être le sens, la valeur et la signification du terme territoire ? Comment entend-il le mot « local » ? Quelles sont ses représentations ?

Pistes de réflexion collective :

- Comment (re)donner du sens et de la valeur au territoire auprès de nos jeunes ?
- Comment redonner un côté humain et présent à l'alimentation (culture, saisonnalité, savoir-faire) alors que nos jeunes vivent pour beaucoup dans un monde virtuel ?
- Est-ce une piste que de mettre en valeur ce qu'apporte le territoire (liens humains réels, rencontres, plaisir, goût, tradition, savoir-faire...) pour promouvoir une alimentation locale et durable plutôt que de mettre en valeur des produits parce qu'ils sont issus du territoire ?



4. JEUNE & ACCOMPAGNEMENT AU CHANGEMENT

Si l'on souhaite que le jeune s'approprie certains messages, afin qu'il devienne davantage acteur de son alimentation et que demain il soit ambassadeur d'une alimentation durable auprès de son entourage (famille, pairs...), comment faire ? Cela relève de l'accompagnement au changement.

Comment ?

L'accompagnement au changement est un **PROCESSUS** qui nécessite de la **DOUCEUR**, de la **REFLEXION** et du **TEMPS**.

Des clés de réussite

Comme nous l'avons vu précédemment, parmi les clés de réussite :

- la multiplication des **situations de communication** (école, famille, clubs sportifs, activités de loisirs, maisons de quartiers...)
- la multiplication des **canaux de diffusion** (internet, youtube, réseaux sociaux : Facebook, Instagram, Twitter, Snapchat, affichages...)
- ... Sans oublier les **méthodes et outils innovants** issus des sciences sociales : nudges, éducation par les pairs, communication engageante
- ... Ni le fait d'**associer les personnes au contact des jeunes** quand bien même leur activité n'est pas directement liée à la sensibilisation à l'alimentation (animateurs sportifs, éducateurs, assistantes maternelles, personnel de restauration scolaire, famille...)

IDÉES CLÉS À RETENIR !



Partir des **REPRESENTATIONS** des jeunes, de leur **MODE DE VIE** et de leurs **ATTENTES** pour éviter d'avoir des messages trop culpabilisants et prescriptifs

Co-construire des messages innovants **AVEC** les jeunes

DIVERSIFIER les messages et les canaux de diffusion

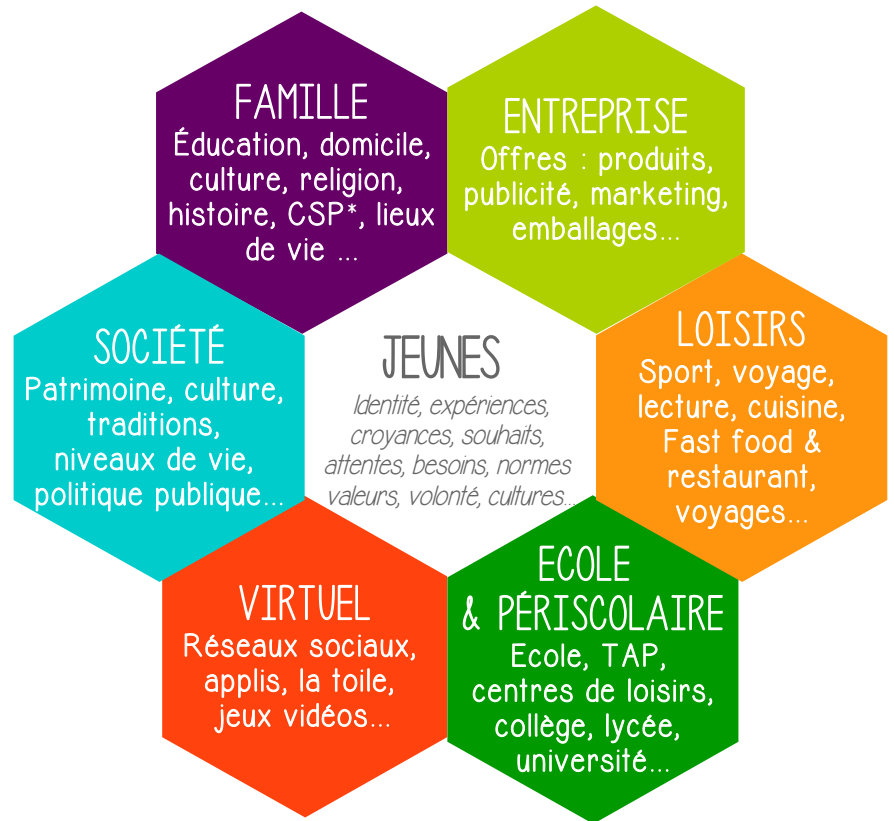
Travailler **COLLECTIVEMENT** sur les différentes entrées de l'alimentation

Prendre en compte leur **ENVIRONNEMENT GLOBAL**, lui-même constitué de micro-environnements

S'interroger sur ce que représente le **TERRITOIRE** pour eux (quelle échelle, quelle signification, quelle valeur...?)

Responsabiliser et encourager nos jeunes à être **ACTEURS** de leurs choix alimentaires

S'appuyer sur les **ACTEURS RELAIS**, l'influence des pairs et des réseaux sociaux pour partager vos messages en faveur d'une alimentation durable



Autant d'apprentissages que de mondes

Josephine SOULIER - DRAAF - Date de publication Juin 2018

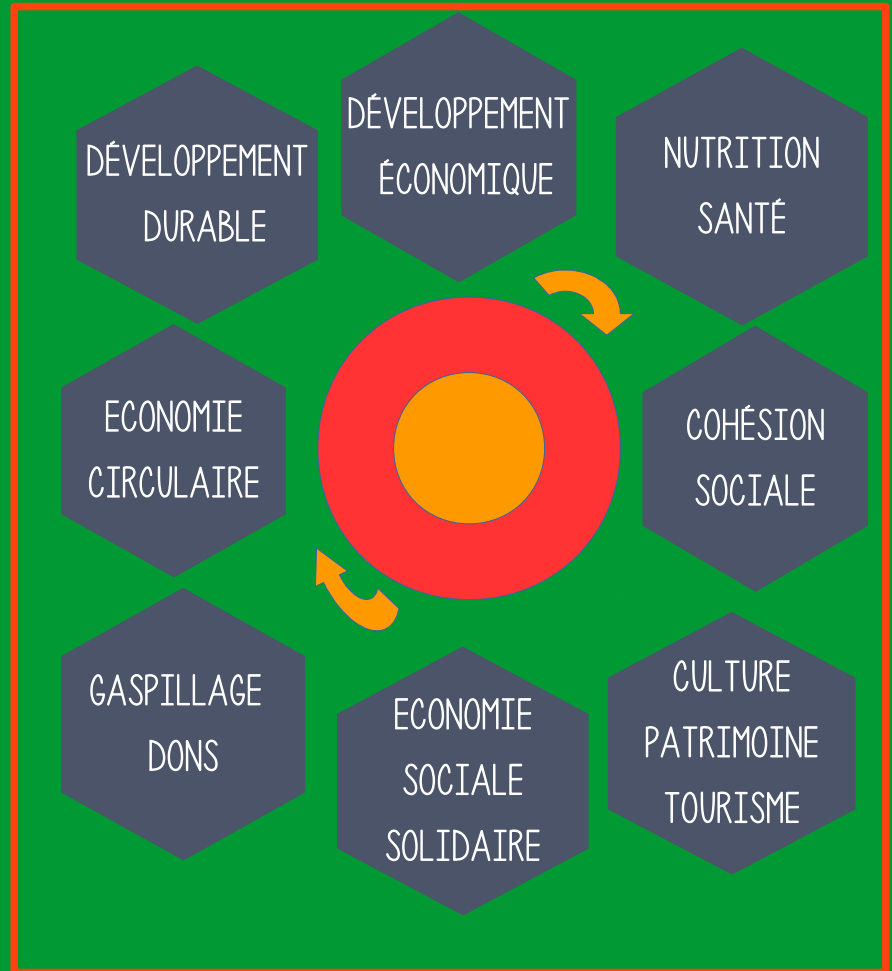
PARTIE I - QUI S'EN MÊLE ?

1. A QUI S'ADRESSE CETTE PLAQUETTE ?

Cet outil s'adresse à tous ceux et toutes celles qui, de près ou de loin, s'intéressent à la thématique de l'alimentation.

Qui sont-ils ?

Élus, associations, organismes de formation, institutions, collectivités ... des acteurs multiples qui ont tous une approche différente du sujet (environnement, nutrition-santé, agriculture, social, culturel...). Tous les partages d'expériences témoignent de la richesse et la diversité des actions menées en région : ateliers cuisine, mallettes pédagogiques, carrés potagers, ressources et banques de données, contes, etc.



L'alimentation, à la croisée de nombreux grand enjeux politiques

- DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes - Date de publication Juin 2018

1. LES INSTITUTIONS ACCOMPAGNENT : L'ÉTAT & LES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

ACADÉMIES > Parcours éducatifs

Cycle 2 : Enseignement moral & civique → Apprendre à s'alimenter dans un souci de santé ; Questionner le monde → S'engager sur des thématiques de DD

Cycle 3 : Enseignement moral & civique → S'engager dans un projet collectif de classe, d'école... & comprendre l'impératif du DD et équitable de l'habitation humaine sur terre

Cycle 4 : Enseignement moral & civique → Développer une conscience citoyenne, sociale & écologique ; Géographie ou Corps, santé, bien-être & sécurité ou Transition écologique & DD
→ matières propices à des Enseignements Pratiques Interdisciplinaires

> Projet d'école

Créer de la transversalité entre les enseignements pour une meilleure éducation sur les questions de santé (parcours éducatif de santé) et de citoyenneté (parcours citoyen)

> Programmes scolaires

Définir des objectifs pour l'école dans le but d'adapter localement les besoins des jeunes, ceci en impliquant l'ensemble de la sphère éducative locale (articulation avec le PEDT par exemple).

L'ALIMENTATION DANS DE NOMBREUSES POLITIQUES

> Politiques environnementales, sociales, nutrition et santé, développement économique et agricole, culturelles, territoriales et urbaines... et PAT

DRJSCS > PEDT

Accompagnement des communes et des EPCI dans la construction d'un projet éducatif tenant compte des ressources et acteurs du territoire pour créer une transversalité entre SCOLAIRE, PÉRISCOLAIRE & EXTRASCOLAIRE.

DRAAF > PNA

Apprendre aux jeunes de 0 à 25 ans à :

- 1) Choisir leur aliments : origine, méthodes de production, saisonnalité
- 2) Cuisiner & découvrir de nouvelles saveurs,
- 3) Apprécier le moment du repas dans toutes ses dimensions (rythmes, partage, plaisir),
- 4) Gérer et réduire le gaspillage alimentaire.

PRÉFECTURES

> Délégation à l'égalité des chances
Dispositif d'aides aux plus démunis en QPV.

ENVIRONNEMENT

PJTJ

> Mise en place, en équipe pluridisciplinaire, d'actions d'éducation, d'insertion sociale & professionnelle au bénéfice des jeunes et de leur famille.

ÉDUCATION ALIMENTAIRE DES EXTERNALITÉS POSSIBLES EN ...

SOCIAL

SANTÉ

DRAC

> Conservation et de la valorisation du patrimoine

CULTUREL

ADEME

> Lutte contre le gaspillage alimentaire.

DREAL > ERC EEDD

(convention cadre) :

S'appuyer sur l'éducation à l'environnement, c'est-à-dire « les relations d'interdépendance entre les êtres humains, leurs pratiques économiques, sociales et culturelles et les composantes vivantes et non-vivantes du milieu », dans la perspective d'un développement durable (DD) auprès de tout public, notamment les scolaires).

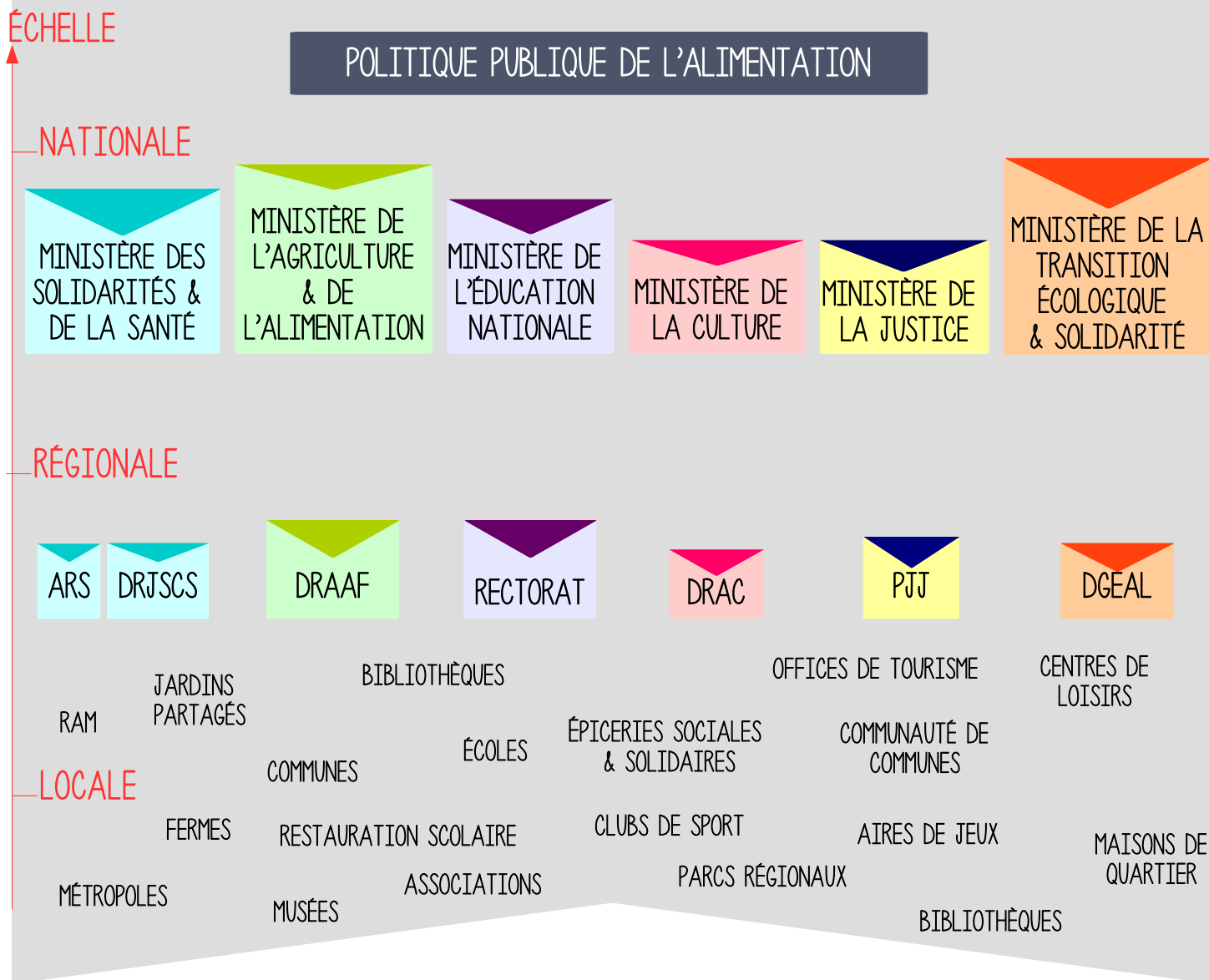
ARS > PNNS

Prévention & éducation des populations à la nutrition et la santé

PÉRISCOL

> Création de dynamiques d'écoles autour d'une thématique de santé publique à travers la co-construction de TAP.

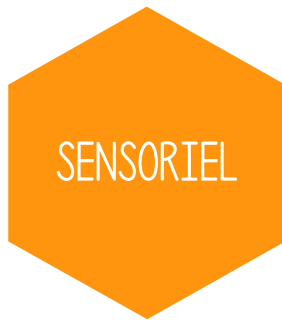
2. COMMENT AGIR A MON ECHELLE ET AVEC QUI ?



3. COMMENT UTILISER CETTE BROCHURE ?

La diversité des articles recueillis permet d'avoir plusieurs rubriques correspondant aux diverses portes d'entrée que les acteurs empruntent pour aborder l'alimentation : alimentation et agriculture, alimentation et santé, alimentation et solidarité, ...

Partez à la rencontre d'autres organismes d'Auvergne-Rhône-Alpes (... et même d'ailleurs) abordant différemment ce sujet et inspirez-vous des expériences de chacun pour mener d'autres actions ou projets, avec toujours ce même objectif : accompagner les jeunes dans leurs choix alimentaires !



Entrées thématiques de la brochure

Partie 2. EN PRATIQUE... ALIM' ACTIONS

« *A plusieurs on travaille mieux et plus vite... On est plus productif et créatif* » - Camille WAGNON, Ades 69

« *On gagne à travailler ensemble* » - Philippe LEOTOING, Rectorat 63

« *10 cerveaux qui travaillent ensemble apportent plus d'idées* » - Céline LEPRINCE, Sens et savoirs 69

« *C'est important de créer des synapses entre acteurs de différents territoires...Je trouve cela intéressant de travailler sur l'alimentation avec une approche plurielle* » - Pierre GAYVALLET, La Catiche 63





AGRICULTURE DURABLE ; ORIGINE DES ALIMENTS ; PÉDAGOGIE ACTIVE ; RÉSEAU D'AGRICULTEURS-RICES ; VISITES DE FERMES ; DÉCOUVERTES ; SENSIBILISATION ; MÉTIERS ; STRATÉGIE ; ÉDUCATION ; AGRICULTURE ; RURALITÉ ; SOLIDARITÉ ; PRATIQUES COLLECTIVES ; CONVIVIALITÉ ; LIEN ENTRE LES AGRICULTEURS ; POLITIQUES AGRICOLES ; PROMOUVOIR UNE AGRICULTURE ÉCONOME ET AUTONOME ; VIE DES TERRITOIRES ; TRANSITIONS ; NOUVELLE GÉNÉRATION ; PAYSANS ; ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION DURABLE ET LOCALE ; LIEN TERRITOIRE-PAYSANS ; ALIMENTATION ; AUTONOMIE ; INNOVATION ; AGRICULTURE SAINTE ; DIFFUSION ; ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE ; L'HUMAIN AU CENTRE ; TRANSMISSION DES SAVOIRS ; AUTHENTICITÉ ; VOLONTÉ ; VILLAGE ; TOURISME ; BON SENS ; FRAÎCHEUR ET PROXIMITÉ DES PRODUITS ; LOISIRS ; PASSIONNÉ ; ENGAGÉ ; TRANSPARENCE ;
CAMPAGNES

DÉBAT 2A, UN DISPOSITIF MULTI-ACTEURS POUR DÉBATTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Depuis 2012, un catalogue d'animations éducatives, disponible en ligne sur le site <https://tablovertleblog.com/>, pour les enfants des écoles primaires répertorie des agriculteurs et associations de l'Ain. Ils proposent des actions en classe, à la ferme, ou à la cantine... abordant une multitude de sujets autour de l'agriculture et de l'alimentation. Ces interventions nous ont permis de constater le besoin d'une démarche permettant aux enfants d'être impliqués dans une réflexion sur les enjeux de l'alimentation et de trouver du sens aux échanges avec le monde agricole.

Le projet Débat 2A voit le jour, il est récompensé par le Programme National de l'Alimentation 2017 dans l'axe "Education Alimentaire de la jeunesse" lancé par le Ministère de l'Agriculture. L'objectif de ce projet est de créer, d'expérimenter et de diffuser une démarche innovante et multi-acteurs, de débat et de réflexion, à destination des enfants de 9-12 ans autour des thèmes de l'agriculture durable et de l'alimentation responsable.

Les compétences et savoir-faire de l'AFOCG 01 sont associées avec ceux d'autres structures pour la construction de l'outil de débat pédagogique pour les enfants. Les intervenants du réseau TablOvert, agriculteurs comme animateurs d'association, ainsi que des partenaires de l'Education Nationale participent à la création de l'outil, qui sera ensuite testé et expérimenté auprès de plusieurs classes.

Un cycle de formations sera proposé aux agriculteurs pour leur permettre d'améliorer leurs animations et pour mieux les outiller. Plusieurs thématiques leur seront proposées : le débat en classe, la pédagogie de l'enfant, la diététique et la nutrition, le goût... Chacun des temps du projet vient nourrir un livret de retours d'expériences afin de permettre au plus grand nombre son utilisation facile.

Deux enquêtes ont été menées en parallèle auprès des intervenants TablOvert (agriculteurs et animateurs d'association) et d'enseignants de l'école primaire. La première a permis de comprendre la motivation des intervenants du réseau à échanger sur leur métier, transmettre leur savoir, favoriser les débats entre élèves... La deuxième a permis d'étudier la perception qu'ont les enseignants du lien agriculture-alimentation et la manière dont ils parlent de ces thématiques à leurs élèves.

L'outil de débat, en cours de création, sera gratuitement mis à disposition des organismes ayant des projets sur ces thématiques. Un guide d'utilisation et de retours d'expériences rendra possible l'utilisation de l'outil et de la démarche dans d'autres territoires.

INFOS PRATIQUES

AFOCG 01
Joséphine MAZUE
Animatrice
Tel : 04 74 22 69 04
Mail :
j.mazue.ain@interafocg.org
Site internet :
www.interafocg.org/afocg01

01



DU CHAMP À L'ASSIETTE

Le CIVAM de la Drôme (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) est une association qui fédère environ 110 agriculteurs et autres acteurs ruraux à travers le département de la Drôme. Notre cœur de métier consiste à développer une agriculture durable, de territoire, solidaire et créatrice de services en milieu rural. Notre association réalise et accompagne des projets collectifs, pluridisciplinaires, en décloisonnant les domaines d'actions pour des campagnes vivantes et solidaires.

En s'appuyant sur l'expérience et l'expertise du Réseau CIVAM national, le CIVAM 26 travaille depuis de nombreuses années sur des projets éducatifs auprès de publics divers. Depuis 2012, notre association réalise des programmes d'actions éducatives à destination de jeunes publics sur plusieurs territoires du département de la Drôme. En effet, les enjeux liant agriculture et alimentation sont nombreux et prégnants aujourd'hui. La sensibilisation des enfants à ces enjeux est pour nous primordiale puisqu'ils sont les acteurs du territoire de demain. Nous croyons en l'apprentissage par l'expérimentation et en la nécessité de permettre aux jeunes de découvrir leur environnement proche, les produits agricoles qu'ils peuvent consommer localement avec leurs familles, les personnes qui les produisent ainsi que les techniques de production.

Au travers de notre projet « Du champ à l'assiette » notre objectif est de sensibiliser les enfants à la consommation de produits frais, locaux et variés (goût, santé, impacts sociaux et environnementaux). Ce projet permet aussi aux agriculteurs de partager leurs savoir-faire et la passion de leur métier avec les jeunes. Nous souhaitons également faire découvrir aux jeunes l'agriculture durable et les milieux ruraux de leur territoire, mais aussi rendre concrets les liens "du champ à l'assiette" (origine des aliments, vivre leur transformation, ...), favoriser des dynamiques citoyennes autour de l'alimentation et mutualiser les compétences pédagogiques des agriculteurs sur un même territoire.

Ainsi, des modules coorganisés avec nos partenaires (collectivités locales, associations, établissements scolaires) sont proposés aux jeunes habitants de notre département (5-14 ans). Différentes activités sont proposées au sein de ceux-ci : séances de sensibilisation/découvertes (comment lire des étiquettes ? qu'est-ce que l'agriculture biologique ?...), un ou plusieurs ateliers pratiques de transformation (du blé aux pâtes, des plantes au sirop, cuisine de saison...) de dégustation (les plantes aromatiques, le monde des abeilles à travers leurs miels, les affinages du fromage...) ou de jardinage (accompagnement par des maraichers à la création d'un potager). Enfin, des visites de fermes font parties de ce module au cours desquelles des ateliers pédagogiques peuvent être proposés. Nos actions pédagogiques sont préparées et organisées par nos agriculteurs-riche adhérents avec l'aide d'une animatrice. Elles reposent sur un réseau d'accueil pédagogique que nous sommes en train d'organiser, de développer et que nous nous efforçons de renforcer.

La richesse du réseau CIVAM 26 réside à la fois dans sa diversité en termes de types et de modes de production, de tailles d'exploitations... Cette diversité offre tout un panel de savoirs, de savoir-faire et de compétences...mais aussi des envies communes et fédératrices. Le choix du CIVAM 26 c'est de s'appuyer sur la force de son réseau pour co-construire avec les agriculteurs intéressés et les enseignants des projets de proximité pérennes.

INFOS PRATIQUES

CIVAM 26
Laurence PENELON
Animatrice

Tel : 04 26 42 33 97

Mail :

animation.civam26@gmail.com

Site internet :

<http://accueilpedagogiquealaferme.fr>

&

<http://fdcivamdrome.org/site/index.php/les-projets-educatifs>

26



MON VOISIN PAYSAN

Dans le cadre de sa mission d'éducation à l'environnement, le Parc Livradois-Forez met en œuvre à partir de la rentrée scolaire 2017 un projet éducatif et fédérateur intitulé « Mon Voisin Paysan ». Le dispositif concerne tous les établissements du territoire du Parc de la maternelle au lycée.

Grâce à la rencontre des agriculteurs, ce projet vise à sensibiliser les élèves aux différentes productions et pratiques agricoles qui façonnent les paysages et qui sont à l'origine des produits consommés, aux pratiques favorisant une alimentation saine, savoureuse, de qualité, respectueuse des hommes et des ressources naturelles du territoire. Un des autres objectifs est de responsabiliser les jeunes et de les rendre acteurs de leur apprentissage en stimulant leur esprit critique. Il s'agit également d'amener les élèves à réfléchir à leur comportement alimentaire, au contenu de leur assiette et aux enjeux liés à l'alimentation sur leur territoire.



INFOS PRATIQUES

PNR Livradois-forez
Audrey JEAN
Chargée de l'EEDD
Tel : 04 73 95 57 57
Mail:
a.jean@parc-livradois-forez.org
Site internet :
www.parc-livradois-forez.org

63



LE GOÛTER À LA FERME



L'action « le goûter à la ferme » s'est déroulée sur l'année scolaire 2017-2018 et elle consistait à rencontrer un producteur local, à découvrir son lieu de travail et à goûter à sa production... cela en 1h de temps.

Plusieurs étapes se succèdent tout au long de l'action :

La première étape consiste à faire découvrir aux enfants les rôles de l'éleveur via le processus « de l'herbe à la viande ». Une visite commentée des différents lieux de la ferme est organisée par l'agriculteur qui explique également quels sont les rôles de l'éleveur (cultures, alimentation, soin et surveillance des animaux, cochons, veaux, vaches, viande, lait...).

La seconde étape s'articule autour de la dégustation des produits de la ferme.

A la suite de l'action, les enfants peuvent laisser un témoignage dans le livre d'or de la ferme « ce qui m'a le plus étonné(e) aujourd'hui » (sous forme de dessin ou de phrases).

Les objectifs de l'action sont divers, parmi eux : accompagner les encadrants des TAPs dans le développement d'activités sur l'alimentation et le patrimoine agricole de la commune, faire vivre des repères organisationnels et pédagogiques et formaliser les outils pour permettre de renouveler ces activités et/ou de les transmettre.

INFOS PRATIQUES

CPIE Bugey-Genevois
Maude FISCHER
Chargée d'animation
en milieu rural
Tel : 04 50 59 00 61
Mail :

agri.cpie.bugeygenevois@orange.fr

Site internet :

<http://cpie-bugeygenevois.fr/>

74



BUGEY-GENEVOIS

POUR UNE ALIMENTATION AUTONOME, SAIN ET DURABLE

L'EPL de Marmilhat s'engage sur l'Alimentation autour de plusieurs projets transversaux :

Sport- Alimentation et Bien être

Problèmes liés au surpoids, à la diminution récurrente de l'exercice physique quotidien, à l'image de soi chez les adolescents :

- Séances hebdomadaires d'exercices physiques et sophrologiques (gainage, motricité, étirements, relaxation),
- Suivi individualisé sous forme de carnets retraçant des éléments physiologiques individuels et potentiellement évolutifs (poids, taille, IMG), mais également liés à la pratique physique (VMA, Fc repos...),
- Interventions diététicien et sophrologue.

Appels à Projets PNA

Un Bi'au Jardin à Partager et Un Jardin Urbain :

- Mise en place de 4 potagers (80 m²) pour mettre les jeunes au cœur de la problématique du « bien manger », leur faire connaître la réalité des produits agricoles et la saisonnalité, les inciter à consommer fruits et légumes, les sensibiliser à la qualité des produits AB et diffuser des conseils
- Actions de communication (gazette horticole) pour diffuser des conseils et mise en place de nombreuses animations sur l'exploitation horticole du Lycée et lors d'évènements nationaux tels que la fête de la Nature/ Public ciblé: jeunes maternelles, primaires, ehpad...
- Actions d'expérimentation avec la 1ère Ferme Urbaine de la communauté de Clermont- Premiers prix concours lien horticole pour la création de vidéos et d'un blog
- Actions de transformation et consommation au self de produits AB

La restauration à Marmilhat

Création d'un self participatif en 2018-2019. Un enjeu de santé publique, économique, sociétale, écologique et éducatif

INFOS PRATIQUES

EPL de Marmilhat
Carole HABADOU
Directrice adjointe de
l'EPLEFPA
Tel : 04 73 83 72 74
Mail:
carole.hababou@educagri.fr
Site internet :
facebook marmilhat

63

2

ALIM'NATURE

ANTIGASPILLAGE ALIMENTAIRE ; JEUNESSE ; PRÉCARITÉ ; DÉCHETS ; TRI ; ACCOMPAGNEMENT ; FORMATION ; SENSIBILISATION AU GASPILLAGE ; SCOLAIRE ; ALIMENTATION DURABLE ; COMPOSTAGE ; GOÛT ; CIRCUITS-COURTS ; JARDINS ; NATUREL ; SENSIBILISATION ; ACTEURS ; BIO-DÉCHETS ; ÉCOLOGIE ; DÉVELOPPEMENT DURABLE ; INNOVER ; COMMUNIQUER ; FAIRE ; SYNERGIES ; CRÉER ; FORMER ; LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ; QUESTIONNER NOS MODES DE CONSOMMATION ; CE QUE NOUS CONSOMMONS A UN IMPACT ICI ET LÀ-BAS ; CONSOMMATION RESPONSABLE ; HUMANISME ; RESPECT DE LA CONNAISSANCE SCIENTIFIQUE ; PROMOTION DE LA CITOYENNETÉ ; FAIRE CONNAÎTRE ; PROTÉGER ; RÉDUIRE ; RÉUTILISER ; RÉPARER ; LOCAL ; ALIMENTATION DE QUALITÉ ; ECOCONSOMMATION ; AIMER LA NATURE ; JARDINER ENSEMBLE ; CRÉATION DE POTAGER ; COMPOSTER ; VALEURS CITOYENNES ET ENVIRONNEMENTALES

DU JARDIN PLANÉTAIRE A L'ASSIETTE :

SANS TERRE, T'ES RIEN

J'art d'ain partagé est créateur de jardins vivants où la biodiversité peut s'exprimer. Nos actions dans les écoles autour de jardins pédagogiques sont une porte d'entrée pour aborder la thématique du goût grâce au lien entre le jardin et l'assiette. Nous avons également pour objectif de promouvoir l'alimentation bio et locale dans toutes les cantines.

Aujourd'hui les circuits de proximité sont indispensables pour réduire les quantités de CO2 responsables de l'effet de serre. En effet, les produits issus d'une alimentation de proximité ou d'un producteur local parcourent moins de distance que ceux proposés et achetés en grandes surfaces ou magasins.

C'est pourquoi nos actions d'animations et de formation autour des pratiques du jardin au naturel auprès des enfants, dans le cadre scolaire ou en jardins partagés (où nous intervenons auprès d'adultes), leur permettent de prendre conscience de notre lien à la terre: l'incomparable expérience du goût du légume ou fruit frais, cueillis et plantés de sa main, l'importance de la préservation des terres agricoles et le rôle de l'agriculteur en tant que nourricier, les origines de l'alimentation (histoire des céréales), la possibilité d'une alimentation saine en sortant des pesticides et intrants, les légumes anciens et goûts actuels, la cuisine avec les "biscornus" (légumes et fruits moches)... afin de limiter le gaspillage alimentaire mais aussi de redonner un sens à la cuisine créative avec des produits locaux. Le compostage est aussi l'occasion de comprendre notre mode de consommation.

Enfin nos actions de sensibilisation autour du jardin au naturel aboutissent à valoriser le circuit de proximité. Manger local est une manière de concevoir différemment son alimentation, une éducation populaire que nous amenons par nos actions sous différentes formes: jardin partagé, verger partagé, mais aussi « incroyables comestibles » que nous avons lancé à Ceyzérieu, Artemare et en pied d'immeubles à Belley autour de carrés potagers gérés par les habitants.

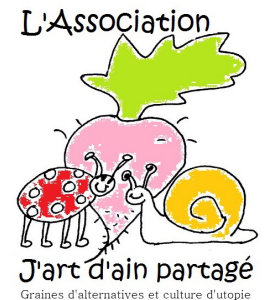
Ainsi chacun est en mesure, par l'activité de jardinage, de se reconnecter à la terre, aux goûts et aux saveurs, à son terroir, mais aussi à son voisin avec lequel discuter, échanger, et enfin de se reconnecter aux producteurs et aux modes de productions des denrées dont nous nous nourrissons.

« Jardiner c'est résister » aimons-nous à dire, et nous sommes avant tout producteurs de bonheur. Voltaire écrivait dans Candide « cultivons notre propre jardin », signifiant que se cultiver est aussi un moyen de faire évoluer la société. Un précieux lien d'interdépendance entre nous tous et toutes autour des ressources de la terre, que Gilles Clément le paysagiste nomme très justement: le « jardin planétaire ».

INFOS PRATIQUES

J'art d'Ain partagé
Marina CHELEPINE
Présidente de
l'association
Tel : 06 18 67 32 32
Mail:
jartdainpartageyahoo.fr
Site internet :
<http://jartdainpartage.org/>

01



JEU ANTI-GASPI

Récup et Gamelles est une association engagée et active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et pour le zéro déchet. Elle met en place des actions concrètes et participatives afin d'agir et permettre aux citoyens et aux acteurs de la chaîne alimentaire de s'engager et d'échanger sur les pratiques relatives au thème Zéro Gaspi.

Récup et Gamelles s'inscrit comme facilitateur d'un changement de comportement grâce à ses actions ciblées sur le bon sens et l'envie partagée par tous d'agir : lutte contre le gaspillage alimentaire, meilleure consommation, respect de l'environnement et de la qualité de l'alimentation que nous partageons tous...

Il est nécessaire de se doter d'outils de sensibilisation modernes et efficaces à destination des jeunes générations. En allant à la rencontre des élèves, l'association souhaite développer une méthodologie adaptée à la mise en place d'ateliers pratiques pour les enfants.

Ce projet consiste en la création et l'expérimentation d'un cycle d'ateliers pédagogiques sur la thématique de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ces ateliers, à destination d'enfants de cycle 3 (CE2-CM1-CM2), seront ensuite déclinés en différents outils d'accompagnement et supports de formation afin de permettre à des animateurs non experts sur la thématique de mener ces ateliers. Pour ce faire, Récup et Gamelles s'appuie sur l'expertise en ingénierie pédagogique d'une psychologue du Centre National de Formation aux Métiers du Jeu et du Jouet (FM2J).

Les ateliers présentent un double intérêt pour les enfants : conscientiser la problématique du gaspillage alimentaire, mais aussi former des consommateurs responsables, sensibles aux questions environnementales et sociétales. En abordant la lutte contre le gaspillage alimentaire sous l'angle du plaisir, du jeu et de la créativité, l'enfant est interrogé et stimulé sur son rapport à l'alimentation.

Ces ateliers sont ainsi organisés de la manière suivante :

- une séance d'introduction à la thématique du gaspillage alimentaire par l'animation d'un jeu de sensibilisation créé spécialement pour le projet,
- une première séance de préparation et de dégustation d'une recette Zéro Gaspi à base de pain sec,
- une seconde séance de préparation et de dégustation d'une recette Zéro Gaspi à partir de fruits ou légumes abîmés,
- une séance finale de restitution des connaissances acquises et de préparation d'une dégustation Zéro Gaspi pour les enfants et les adultes (parents, enseignants, personnel de l'établissement), afin de prolonger la sensibilisation.

Chaque séance fera l'objet d'un temps d'échange avec les enfants sur des gestes gaspi ou anti-gaspi qu'ils auront observé entre temps.

Dès la rentrée 2017-2018, 3 écoles pilotes bénéficieront de ce projet innovant et la construction des outils méthodologiques sera finalisée pour la fin de l'année 2017 ou le début d'année 2018.

INFOS PRATIQUES

Récup et Gamelles
Lucas BODET
Chargé de mission
Tel : 07 86 09 03 78
Mail:
lucas@recupetgamelles.fr
Site internet :
www.recupetgamelles.fr

69



STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La coopérative Cresna a développé un dispositif "STOP au gaspillage" - diverses actions de lutte contre le gaspillage alimentaire qui a fait ses preuves, entre autre lors d'accompagnement de restaurants scolaires et d'ateliers de sensibilisation sur des manifestations grand public.

Les besoins et contextes d'intervention étant très variés, chaque projet est adapté pour répondre au mieux aux objectifs (réduction de la quantité de déchets alimentaires jetés, mises en place d'actions multidisciplinaires de lutte contre le gaspillage alimentaire, sensibilisation et/ou formation aux bonnes pratiques, favoriser l'acceptation des aliments "bloquants" et la variété alimentaire chez les mangeurs).

L'une des actions phares du dispositif est la mise en place d'Audits. Nous avons trois types d'audits en fonction de l'avancée de la réflexion des structures / territoire qui font appel à nos services :

- audit spécialisé à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- audit spécialisé à la lutte contre le gaspillage alimentaire, volet éducation au goût
- audit spécialisé en éducation au goût

L'ensemble de nos audits sont couplés à des accompagnements et suivis lors de la mise en place/déclinaison des plan d'actions issus des audits. Une évaluation d'impact des actions conclut le dispositif.

INFOS PRATIQUES

CRESNA
Delphine FAUCON
Gérante de la
coopérative
Tel : 04 73 26 68 80
Mail:
contact.cresna@gmail.com
Site internet :
<http://www.cresna-animalim.com/cresna/webpages/index/209>

63



ZÉRO DÉCHET ALIMENTAIRE : RÊVE OU RÉALITÉ ?

Avec les jeunes adultes en situation de vulnérabilité et de précarité financière bénéficiant de la distribution de la banque alimentaire en FJT (Foyer de Jeunes travailleurs) sur Grenoble, nous agissons en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Tous (éducateurs, jeunes, dirigeants) ont partagé le constat qu'il existe des déchets alimentaires non valorisés ou des déchets qui auraient pu être évités. Différentes raisons justifient cette situation : méconnaissance des produits locaux distribués et/ou des dates de péremption, de la manière de cuisiner et de manger ces produits, manque de temps et de confiance en soi pour éviter le gaspillage, ...

Pourquoi agir ? Telle est la question que nous nous sommes posée suite à ce constat. Réponse...c'est la solution pour passer d'une position passive et défaitiste à une position active, responsable et citoyenne.

Les objectifs que nous avons voulu suivre pour mener nos actions sont les suivants : réduire le gaspillage alimentaire, renforcer le sentiment de citoyenneté chez les jeunes et favoriser la consommation de légumes pour améliorer leur santé.

Pour y répondre, l'association a mené plusieurs actions auprès des jeunes de l'UMIJ : ateliers cuisine, dégustations de fruits et légumes de saison, création d'une affiche sur les bienfaits des légumes dans l'alimentation... C'est avec l'aide d'une diététicienne-nutritionniste, d'une psychologue, de deux éducateurs et d'une graphiste que ce travail de conception, de création et de communication a pu se faire. Adossées à ces actions, des campagnes d'information ont été menées via plusieurs médias (facebook, affiches, sms). Les jeunes ont également créé un petit film pour sensibiliser leurs autres résidents. Dans le cadre de ce projet, plusieurs partenariats ont été mis en place : un producteur sur le marché de l'Estacade nous donne son pain considéré comme trop dur pour être vendu et les jardins partagés du quartier nous fournissent de quoi alimenter notre compost et la parcelle du jardin du FJT.

A l'issue de ces actions impulsées par 9 jeunes, c'est plus de 150 jeunes qui ont bénéficié de ces différentes interventions. L'objectif a été atteint : "zéro déchet non pas un rêve mais une réalité à l'UMIJ". Ce travail a pu se faire grâce à la solidarité et au respect entre les différents acteurs concernés. Chacun a pris un maillon de la chaîne et est intervenu à son niveau. La force de ce projet réside dans l'union et la solidarité. Peut-être que cela fait partie d'un des ingrédients essentiels quand on agit dans le domaine de la santé et de l'environnement. Ainsi nous évitons de culpabiliser et cela nourrit la motivation pour œuvrer ensemble !

INFOS PRATIQUES

UMIJ
Béatrice ROTHAN
Coordinatrice santé
Tel : 04 38 49 97 98
Mail : brothan@umij.org
Site internet : www.umij.org

38



ISÈRE

SERVICES DE SOINS
ET D'ACCOMPAGNEMENT
MUTUALISTES

Pôle Habitat Insertion Jeunes



DU PRÉ À L'ASSIETTE : COMMENT CONSOMMER DURABLE À L'ÉCOLE DE COLLONGES AU MONT D'OR

Dans le cadre du label éco-école, l'école publique de Collonges au Mont-d'Or a investi cette année le thème de l'alimentation (en faisant suite au tri des déchets, abordé l'an passé). C'est ainsi qu'a été co-construit le projet "Du pré à l'assiette ou comment consommer durable" en partenariat avec les enseignants du cycle 3, la directrice de l'établissement et l'Ades du Rhône et grâce au soutien financier de la Métropole du Grand Lyon. Plusieurs séances ont été réalisées auprès des 4 classes de cycle 3 de l'école durant cette année scolaire 2017-2018.

Les élèves ont pu répondre à la grande question : "Pourquoi on mange?" et ont abordé l'équilibre alimentaire à travers la fleur des aliments.

Ensuite, l'accent a été mis sur l'alimentation durable. Mon alimentation est-elle bonne pour ma planète? Deux grandes notions ont été travaillées : consommer locale et de saison. Les élèves ont pu fabriquer leur propre éventail des fruits et légumes de saison. Ils ont également échangé sur l'alimentation à travers le monde grâce à l'outil "A table".

Enfin, un travail a été mené autour du gaspillage alimentaire. Les élèves ont pris consciences des différentes formes de gaspillage existantes entre production et consommation à travers l'histoire d'Agathe la patate et d'une activité ludique : de la terre à l'assiette. Le concept de l'eau virtuelle a également été abordé. Des solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire ont ensuite été trouvées par les élèves puis mises en scène devant le reste de la classe.

Les enseignants ont prolongé ce travail en classe et ont organisé des sorties en lien avec la thématique : visite de fermes en agriculture bio, visites des jardins pédagogiques de Terre Vivante, etc. Ce projet a remporté un vif succès et a permis d'aborder l'alimentation durable de manière ludique et originale à travers différents outils pédagogiques.

INFOS PRATIQUES

Ades du Rhône
Amélie TERRIER
Chargée de projet
nutrition et santé
environnement
Tel : 04 72 41 66 17
Mail :
amelie.terrier@adesdurhone.fr
Site internet :
<http://adesdurhone.fr/>

69

ADES RHÔNE
ASSOCIATION DÉPARTEMENTALE D'ÉDUCATION POUR LA SANTÉ

EXPO QUIZ DIGITALE

"MANGER ET CONSOMMER RESPONSABLE"

L'outil de débat expo-quiz "Manger et consommer responsable" a pour objectif de susciter la mise en place de temps d'échanges et de débat autour de la question de l'alimentation, du gaspillage alimentaire et de la consommation responsable. Cet outil en ligne permet de cerner les comportements des adolescents face à l'alimentation, de leur faire prendre conscience de l'impact de leurs choix et de leur donner les moyens d'agir en consommateur responsable.

Il permet également le développement de temps d'échanges et de réflexions (collectifs et individuels) autour des trois thématiques suivantes :

- L'alimentation
- Le gaspillage alimentaire
- La consommation responsable (qualité des produits, saisonnalité, consommation locale...)

Enfin, c'est l'occasion d'aider les adultes à organiser et animer, de manière simple et autonome, des temps de débat qui suscitent la discussion et la réflexion entre jeunes, entre jeunes et adultes autour des trois grandes thématiques citées précédemment.

Au niveau logistique, il est nécessaire que la salle soit équipée d'un vidéoprojecteur, d'un ordinateur ainsi que d'une connexion internet pour que l'activité puisse se faire dans les meilleures conditions. S'il y a possibilité pour les élèves d'avoir une tablette, c'est l'idéal, sinon l'activité peut se dérouler par groupe de 2 ou 3 par ordinateur.

Cet outil pédagogique s'adresse aux enfants âgés de 11 ans et plus et est destiné à être utilisé par des différents profils de médiateurs : éducateurs, animateurs, enseignants, professionnels de l'agriculture, professionnels de santé (diététicien(ne), infirmier(e)...), professionnels de la restauration (gestionnaire, chef cuisinier...)... dans les champs du scolaire, des loisirs, du social, de l'éducation spécialisée...

L'Inspection pédagogique régionale du Rectorat de Lyon rappelle que cet outil pédagogique très riche ne peut être mis entre les mains des élèves sans un accompagnement par un-e enseignante pour expliciter certaines questions plus conceptuelles. Il a pour but de faire réfléchir les élèves sur des comportements ou des représentations et ne doit en aucun cas être pris comme un outil à visée évaluatrice ou statistique.

Cet outil de débat et de réflexion a été réalisé à l'initiative de la filière lait de Rhône-Alpes, avec le soutien de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Pour garantir son objectivité, les contenus ont été soumis à des représentants des structures suivantes : cabinet de diététique H.A.F.C., DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes, Rectorat de Lyon et Région Auvergne-Rhône-Alpes.

INFOS PRATIQUES

CRIEL Sud-Est
Christine ROUSSET
Chargée de communication
des Interprofessions Lait et
Viande
Tel : 04 72 72 49 01
Mail :
crousset@lait-viande.fr
Site internet :
www.produitsdulait.fr
&
http://www.expoquiz.fr/
manger-et-consommer-
responsable/

69



Crédits photos © CRIEL Sud-Est



QUE MANGERONS-NOUS EN 2050 ?

Le thème général du jeu de rôle porte sur la notion de transition alimentaire. Il s'agit d'une invitation à plonger dans trois univers futuristes où l'alimentation prend des orientations très tranchées :

- «~Aseptia~» où tout devient gélules
- «~Aarmoni~» où la cueillette a repris le pas sur l'agriculture
- «~Maxifood company~» où tout est transformé et à profusion

Les élèves des 3 mondes doivent confronter leurs visions, négocier et proposer un nouveau modèle pour 2050...

Le jeu s'adresse à des élèves à partir de 15 ans (lycée filière générale, professionnelle et agricole). L'objectif pédagogique est d'amener les participants à réfléchir à leur modèle alimentaire, à appréhender les enjeux actuels autour de cette question et à proposer des alternatives pour demain.

Il se compose de 3 phases : immersion puis analyse-négociation et enfin présentation du « monde idéal ». L'utilisation s'envisage de différentes manières et peut être adaptée au groupe et à la filière. Le temps peut être également variable entre une demi-journée et une journée.

Le déroulement de l'activité est le suivant :

- Phase d'immersion en petit groupes dans l'un des 3 modèles alimentaires proposés
- Phase d'analyse et de négociations : on mélange les groupes d'immersion, on analyse ce que l'on a vécu et on construit ensemble un système alimentaire durable
- Phase de présentation : chaque groupe présente en assemblée plénière son système d'alimentation durable grâce à différents outils à leur disposition : tableau magnétique, affiches, saynète théâtrale ...

INFOS PRATIQUES

Chrystèle BOIVIN
Chargée de mission
développement durable,
territoire, alimentation
Lycée agricole Les
Sardières
Tél : 06 89 13 69 08
Mail :
chrystele.boivin@educagr
i.fr
Site internet :
www.sardières.fr

Lucy BRAY & Béatrice
DEBIAS
Chargées de mission
commerce équitable
Tél : 04 74 21 24 40
Mail :
adm.bourg@gmail.com



**Artisans
du Monde**

Pour un commerce
équitable

3

ALIM'SANTÉ

NUTRITION ; SPORT ; BIEN ÊTRE ; HYDRATATION ; SOMMEIL ; ÉDUCATION ; SANTÉ ; SURPOIDS ; ENFANTS ; ALIMENTATION ; ÉQUILIBRE ; ACCOMPAGNEMENT AU CHANGEMENT ; AGRICULTURE BIOLOGIQUE ; ÉTHIQUE ET CITOYENNETÉ ; SANTÉ ET PLAISIRS ; ÉDUQUER ; JARDINER ; CUISINER ; SAVEURS ; SAVOIRS ; SÉCURITÉ ; SERVICES ; RESTAURATION COLLECTIVE ; ÉDUCATION POPULAIRE ; CULTURE SCIENTIFIQUE ; ANIMATIONS SCIENTIFIQUE ET LUDIQUE ; ALIMENTATION DURABLE ; SCIENCE ET ALIMENTATION ; PÉDAGOGIE POSITIVE ; BIENVEILLANCE ; PLAISIR ET PARTAGE ; PSYCHOTHÉRAPIE NUTRITIONNELLE ; PARTAGE ; ÉQUITÉ ; UNIVERSALITÉ ; OUTILS ; EXPÉRIMENTATION ; ÉQUILIBRE NUTRITIF ; RELATION SPORT/ALIMENTATION ; GRAINE ET SANTÉ ; L'ÉDUCATION AU GOÛT ; DIVERSITÉ ; ÉCOCITOYENNETÉ ; ÉDUCATION L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE ; DÉCOUVERTE ; RESPECT ; QUALITÉ ; SANTÉ GLOBALE (DIMENSIONS PSYCHOLOGIQUES, SOCIO-CULTURELLE...) ; DÉMARCHÉ PARTICIPATIVE EN SANTÉ ; IMPLICATION FAMILIALE ; MANGER ENSEMBLE ; GARANTIR LA QUALITÉ DE VIE ; AGIR SUR LA SANTÉ ; RÉPONDRE AUX BESOINS ; ENFANCE ; JEUNESSE ; ACTEURS ; SANTÉ ; ATTENTION ; QUALITÉ ET HYGIÈNE ; BON SENS ; VARIÉ ; ÉVEIL AU GOÛT ET À LA DIVERSITÉ ; SOUPLESSE ; ADAPTABILITÉ ; PÉDAGOGIE ; LUDIQUE ; ATTENTION ; PROJETS ET ORIENTATIONS ; ÉQUIPE ; PROJETS PERTINENTS ; GESTION RIGOUREUSE ; TRAVAILLER ENSEMBLE

A QUOI SERVENT LES ALIMENTS ?

Les Fondamentaux, c'est une plateforme en ligne contenant près de 400 films d'animation en accès gratuit pour apprendre, de façon ludique, les notions fondamentales de l'école élémentaire dans différents domaines.

Dans cet épisode de 2 minutes, le personnage s'interroge sur ce qu'il va manger : quelles sont les différentes catégories d'aliments, à quoi servent-elles et qu'est-ce que l'équilibre alimentaire ?

Les fiches pédagogiques version enseignant et version parent, tout comme la vidéo, sont disponibles en téléchargement gratuit sur la page web :

<https://www.reseau-canope.fr/lesfondamentaux/video/a-quoi-servent-les-aliments.htm>

Et pour accéder à l'ensemble des vidéos :

<https://www.reseau-canope.fr/lesfondamentaux/accueil.html>

INFOS PRATIQUES

CANOPE
Elisabeth COURSIERE
Médiatrice
Tel : 04 73 98 09 61
Mail :
elisabeth.coursiere@reseau-
canope.fr
Site internet :
<https://www.reseau-canope.fr/>

63



LA COMPAGNIE DES PAILLES

« La compagnie des papilles » est le projet phare d'ABC Diététique, mis en place depuis 2004 en partenariat avec l'Éducation Nationale.

L'objectif principal de cette action est de prévenir l'obésité de 150 enfants de 8 à 11 ans en zone prioritaire du Rhône et de réduire la prévalence de l'obésité infantile.

Une enquête autour de l'alimentation permet aux enfants une découverte progressive de l'équilibre alimentaire associé au plaisir et la gourmandise. Ce projet se déroule sur deux années scolaires soit 10 séances durant lesquelles les enfants sont amenés à explorer leurs sens, les saisons, les groupes d'aliments. Chaque année se termine par un atelier cuisine avec les parents.

En parallèle, un volet formation permet à des professionnels de terrain de découvrir les séances modélisées et d'être accompagnés dans leur mise en place.

INFOS PRATIQUES

ABC Diététique
Coline GIRERD
Chargée de projets
Tel : 04 72 07 69 46
Mail :
c.girend@abcdietetique.fr
Site internet :
www.abcdietetique.fr

69



Crédits photos © ABC Diététique

L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE AU RÉPPOP

Le RePPOP69 est un réseau Ville-Hôpital de Prévention et de Prise en charge de l'Obésité en Pédiatrie et regroupe ainsi des professionnels de santé libéraux exerçant sur le Rhône (médecins, diététiciens, psychologues). Une prise en charge et un accompagnement sont proposés aux jeunes (jusqu'à 17 ans) en situation de surpoids. Idéalement ils sont suivis pendant deux ans par un médecin et bénéficient, ainsi que leurs parents, d'un soutien téléphonique mensuel. Suivant leurs besoins, un accompagnement psychologique et/ou diététique ainsi que des activités physiques adaptées peuvent leur être proposés.

L'éducation alimentaire des jeunes constitue l'un des axes de l'accompagnement mis en place par le RéPPOP. Elle n'est pas suffisante à elle seule et doit donc s'intégrer dans un suivi plus global. L'accompagnement proposé par le RéPPOP implique à la fois les enfants et leur famille (parents, fratrie...). L'équilibre alimentaire, et plus globalement les rythmes de vie, concernent en effet l'ensemble de la famille. Le soutien qu'ils peuvent apporter au jeune en situation de surpoids est particulièrement important. Il s'agit ainsi de renforcer les savoirs, les savoirs faire, mais aussi les savoirs être du jeune et de sa famille. Ce suivi doit en effet avant tout, permettre de :

- renforcer la confiance en soi en permettant notamment de repérer ses « points forts »...
- pouvoir définir des objectifs adaptés à sa réalité de vie, et donc plus aisés à atteindre
- parvenir à repérer les atouts ou les obstacles à l'atteinte de l'objectif choisi.

Les jeunes et leur famille bénéficient tous d'un accompagnement pluriprofessionnel individuel (consultations régulières en cabinet, soutien téléphonique mensuel). Les professionnels de santé les aident à choisir de petits objectifs à partir de leurs pratiques alimentaires, de leur contexte de vie, de leurs ressentis, de leurs préférences et possibilités. Plusieurs domaines peuvent ainsi être progressivement explorés avec les familles, en fonction de leurs besoins, sans notion de régime ni d'interdit : choix alimentaires (nature, rythmes, quantités), perceptions alimentaires (faim, satiété), place et rôle de la famille (en quoi peut-elle aider le jeune ?), etc. Il s'agit ici pour le professionnel de les aider à trouver les solutions qui leur conviennent.

Pour faciliter cet accompagnement, le RéPPOP a élaboré des supports intitulés « En route vers le changement » tels que :

- « *Mes journées* » pour échanger à partir des habitudes de vie, des ressentis, et des petits changements que les jeunes et les familles se sentent prêts à engager (micro- objectifs)
- « *Et pourquoi je grignote ?* », pour permettre de mieux prendre conscience de ses prises alimentaires hors repas et surtout d'essayer d'en comprendre les raisons (ennui, stress)
- Fiches conseils et astuces pratiques pour aider le jeune et ses parents dans des situations particulières : « *En vacances et week-end* », « *Manger Zen* », « *Limiter les tentations* », « *Légumes et plaisir* » ou « *Le goûter* »... Ces fiches peuvent être complétées avec des recettes accessibles dans l'espace famille sur <http://reppop69.fr>.

Plusieurs jeunes participent, en complément de leur suivi individuel et en fonction de leurs besoins, à des ateliers de groupe d'éducation alimentaire animés par des diététiciennes. Des ateliers sont également mis en place à l'occasion de stages découverte proposés lors des vacances et viennent compléter les ateliers d'initiation à différentes activités physiques ludiques. Les jeunes peuvent ainsi participer à des ateliers pratiques sur les perceptions autour des repas (faim, satiété), découvrir des aliments lors de visites de halles et marchés et s'initier aux techniques de dégustation.

La réalisation de pique-niques et la constitution de plateaux au self « en live » permettent d'échanger concrètement sur les manières de concevoir son repas. La situation de groupe permet également au jeune en surpoids de confronter ses points de vue et ses expériences avec ses pairs, mais surtout, de pouvoir rencontrer et échanger avec des jeunes confrontés aux mêmes problématiques et de s'encourager mutuellement.

INFOS PRATIQUES

REPPPOP
Régine BRUMENT Co-
Coordinatrice & Camille
SAISON Médecin
coordinateur
Tel : 04 72 56 09 55
Mail : reppop69@orange.fr
Site internet :
www.reppop69.org

69



LE PASS'SPORT SANTÉ

Le Pass'sport santé est un outil phare du club et de son projet sport et santé. Il vient s'ajouter au set de table éducatif déjà bien implanté au sein de l'association sportive.

Ce livret, individuel et personnel, est distribué à 120 licenciés de l'école de foot et a pour objectif de suivre l'évolution du rythme de vie des jeunes âgés de 9 à 12 ans. Il s'intègre aujourd'hui parfaitement dans le quotidien du club et mobilise plus de 10 éducateurs.

Au travers de jeux et de messages simples, l'objectif est d'éveiller et de suivre régulièrement les habitudes des joueurs (sommeil, alimentation, hydratation) tout en impliquant les éducateurs dans cette progression. En effet, grâce à un système de notation, ils peuvent suivre à chaque trimestre de l'année l'évolution de l'équilibre alimentaire, de l'hydratation et de la qualité du sommeil des licenciés qui se voient délivrer un diplôme en fin de saison s'ils ont respecté les directives du document. Ce système de récompense est très motivant pour les jeunes sportifs !

Présenté comme un réel passeport, le document est utilisé depuis 2013 et a déjà sensibilisé plus de 3 000 personnes. Certaines pages du document sont d'ailleurs affichées en grand format dans les vestiaires des jeunes.

Nous avons également pu mener des actions en lien avec l'équilibre alimentaire auprès de nos jeunes licenciés grâce à l'engagement de nos partenaires et professionnels de santé.

INFOS PRATIQUES

Lyon Duchère AS
Bastien LEMIRE
Responsable
communication
Tel : 04 27 78 45 41
Mail :
lyon.duchere@hotmail.fr
Site internet :
<http://duchere.footeo.com/>

69





guide Duchère montage 2014.indd 1

12/09/2014 17:58



guide Duchère montage 2014.indd 24

12/09/2014 17:58



36

guide Duchère montage 2014.indd 2

12/09/2014 17:58



guide Duchère montage 2014.indd 11

12/09/2014 17:58



guide Duchère montage 2014.indd 12

12/09/2014 17:58

LES AVENTURES DE ZAK ET CITRUS

L'association Sens et savoirs a été créée avec pour objectif de permettre au plus grand nombre d'être acteur de sa santé grâce à un accompagnement ciblé et adapté. Nous intervenons dans les domaines de l'alimentation, nutrition, santé et rythmes de vie (sommeil, activité physique, bien-être, environnement, relaxation...). Au quotidien nous accompagnons des structures du secteur public, associatif et privé, des collectivités locales et touchons un large public (de façon directe ou indirecte) : tout-petits, enfants, adolescents, adultes, parents, seniors, personnes porteuses de handicap...

Tout au long de l'année, nous mettons en place des actions au sein des crèches afin de favoriser une alimentation saine et savoureuse pour les tout-petits. Nous intervenons auprès des enfants (ateliers pédagogiques), des parents (temps d'échanges) et des professionnels (sessions de formation).

Dans le cadre de nos ateliers pédagogiques nous avons créé un recueil de cinq histoires gourmandes (à destination des 2-6 ans) à partager et à savourer pour éveiller les sens et la curiosité, favoriser les échanges.

Ces histoires constituent un support idéal pour :

- aborder des thèmes en lien avec l'alimentation (petit déjeuner, gaspillage alimentaire, activité physique, saisonnalité, diversification) de façon ludique et pédagogique
- évoquer les notions de plaisir et de convivialité autour du repas
- faire découvrir les légumes et fruits de saison.

Chaque histoire s'accompagne d'une recette et/ou d'une activité à vivre à plusieurs.

Ainsi, petits et grands (re)découvriront les bienfaits d'être à l'écoute de leur corps et de ses besoins, de manger en pleine présence, de faire de l'alimentation une alliée pour une bonne santé.

Cet outil pédagogique est destiné aussi bien aux professionnels (structures petite enfance, bibliothèques, médiathèques...) qu'aux particuliers.

INFOS PRATIQUES

Sens & Savoirs
Brigitte GATIMEL
Chef de projet
Tel : 06 80 91 04 40
Mail :
contact@sensetsavoirs.com
Site internet :
<http://www.sensetsavoirs.com/>

69



LES CLÉS POUR UNE ALIMENTATION DURABLE



Après 20 ans d'expériences en restauration collective en tant que diététicien nutritionniste, j'ai créé C5S, cabinet de conseils-audits-formations « Santé, Saveurs, Savoirs, Sécurité, Services » pour une Alimentation Durable.

Voici quelques unes des dernières actions que j'ai menées : Familles à Alimentation Positive, Formation diététique et culinaire pour des crèches lyonnaises, ateliers cuisine dans le Val de Drôme...

Je suis également membre des « Pieds dans le Plat », collectif de formateurs de l'agriculture biologique avec lequel nous avons organisé les premières rencontres nationales de la restauration collective engagée en bio en juin 2017.

J'accompagne régulièrement les collectivités à l'introduction des produits de qualité en restauration scolaire, collèges et lycées. Et j'ai récemment animé, en partenariat avec l'ARDAB, la première formation bio pour les crèches sur Lyon, destinée aux personnels de cuisine, afin de proposer dès le plus jeune âge, une alimentation saine et de qualité, mêlant des apports théoriques et des ateliers culinaires.

Qu'entend-on par une alimentation durable ?

Un projet sain, viable et équitable mais aussi un système bon, propre et juste, un outil de promotion de la santé : boire-manger-bouger ainsi qu'une démarche de simplicité volontaire éduquer-jardiner-cuisiner (voir ci-contre). La force de C5S réside à la fois dans sa démarche éthique et citoyenne, sa spécialisation en restauration collective, son ancrage territorial, sa disponibilité immédiate et sa capacité de réactivité.

L'ensemble des activités que mène le cabinet ne pourrait se faire sans l'appui et le soutien de nombre de partenaires : ENSEMBLE pour une alimentation durable !

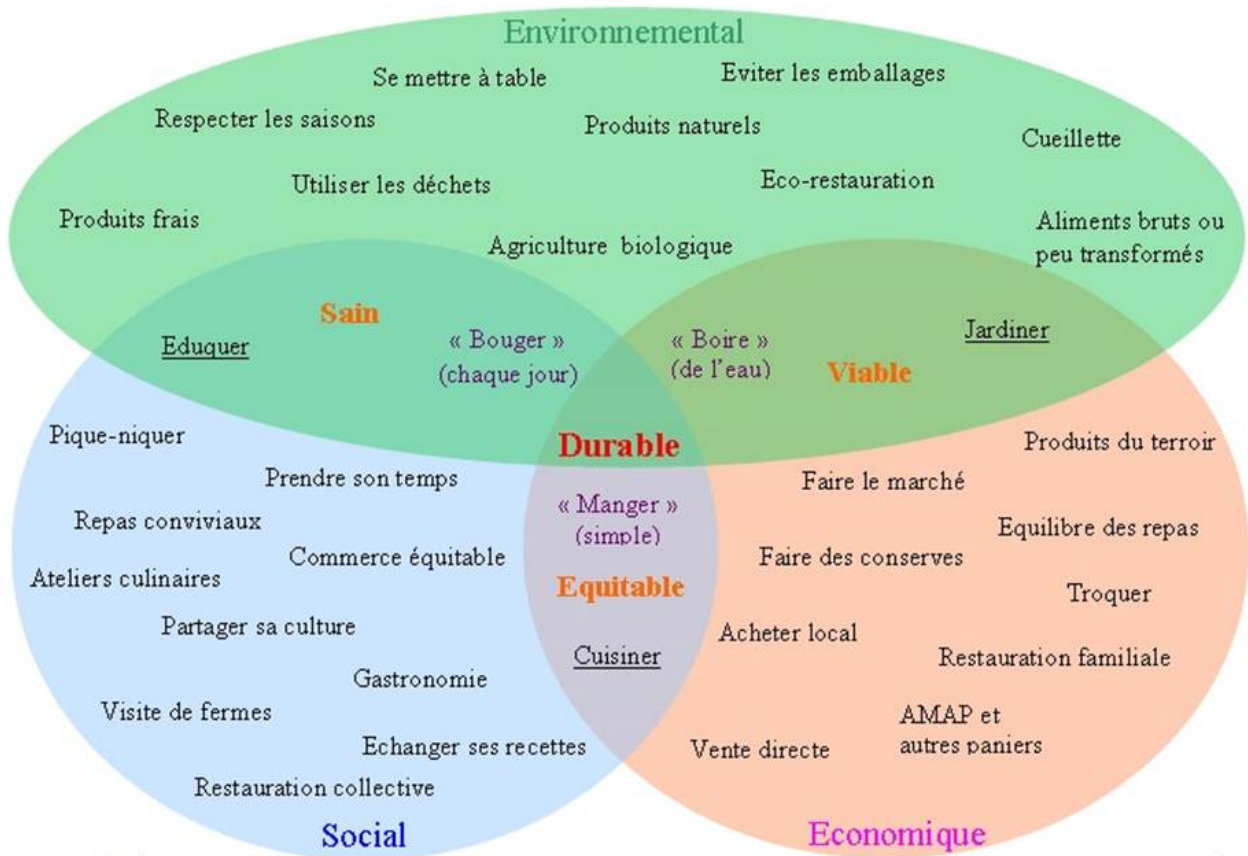
INFOS PRATIQUES

C5S
Philippe GALLEY
Diététicien Nutritionniste
Tel : 06 36 65 71 86
Mail : contact@c5s.fr
Site internet : www.c5s.fr

42



Qu'est-ce qu'une alimentation durable ? (selon Philippe GALLEY)



Philippe GALLEY - C5S pour une alimentation durable
www.c5s.fr



PACAP ?



Le projet PACAP (Petite-enfance Alimentation Corpulence et Activité Physique) a pour objectif de promouvoir l'équilibre alimentaire et la pratique d'une activité physique dès le plus jeune âge dans une dynamique territoriale. Il a été mis en place sur l'année 2015-2016 sur les territoires d'Aix-les-Bains et de Pont-de-Beauvoisin/Saint-Genix-sur-Guiers en Savoie, de Cluses en Haute-Savoie, de Firminy et de la Ricamarie en Loire, avec :

- des groupes de travail
- des formations auprès des professionnels de la petite enfance et des animations en direction des parents/enfants.

Le dispositif a ainsi permis aux acteurs travaillant autour de la thématique de l'enfant d'avoir une réflexion commune sur l'approche éducative autour de la nutrition.

Les groupes de travail réunissent les professionnels en lien avec les enfants de 0-6 ans (crèche, école maternelle, RAM, centre sociaux, association, élus, CCAS...), et ce pour réfléchir aux problématiques du territoire en lien avec la thématique ainsi qu'aux différentes formations et actions à mettre en place.

Les formations ont ensuite permis aux professionnels de différentes structures accueillant les mêmes enfants de se rencontrer, d'échanger, de partager une culture commune autour de la nutrition et d'envisager notamment les liens à faire entre les structures.

Menées par l'IREPS et les professionnels des structures de la petite enfance, les animations, en direction des parents ou enfants, ont été l'occasion d'aborder différents thèmes comme le petit déjeuner et le goûter, le jardinage, le compostage, le lien affectif avec l'alimentation (ex : théâtre forum à Cluses), l'origine des aliments...

Les temps forts de ce projet ?

- à Firminy : "l'école alimentaire" avec la tenue de différents ateliers (rempotage de plants de tomates, découverte des sens...)
- à la Ricamarie, exposition d'un panneau sur le compostage réalisé par les enfants et d'un buffet élaboré par leur soin
- à Cluses, participation des familles à un forum avec la mise en place d'un jeu de l'oie géant sur la nutrition et une exposition sur les habitudes alimentaires à travers le monde
- à Pont-de-Beauvoisin & Saint-Genix-sur-Guiers, participation à la fête de la communauté de communes avec la mise en place de différents stands sur le thème de la nutrition
- à Aix-les-Bains, organisation d'un goûter spécial "petite enfance" au sein du relais d'assistantes maternelles avec notamment des stands tenus par des assistantes maternelles.

Ce projet a pu voir le jour grâce au financement de l'ARS Auvergne-Rhône-Alpes

INFOS PRATIQUES

IREPS
Astride JUNET
Chargée de projets
Tel : 04 72 00 55 70
Mail :
astride.junet@ireps-ara.org
Site internet :
www.ireps-ara.org

69



Crédits photos © IREPS

EQUILIBRIO

Une diététicienne intervient au cours d'une animation d'une heure sous forme d'atelier et de quizz auprès des participants pour leur apporter des repères afin de composer un menu équilibré. Cette action, de par son contenu et les graphismes, est parfaitement indiquée pour un public de scolaires voir de jeunes adultes pour sensibiliser à une alimentation de qualité.

Cet atelier pédagogique aborde sous forme de jeu avec des cartes géantes les principes de base de l'équilibre alimentaire. A partir des 7 groupes d'aliments, les participants apprennent à composer un menu complet adapté à leurs besoins nutritionnels spécifiques. Le stand parapluie est le support visuel pour illustrer les interactions avec les participants.

Infos pratiques :

- Durée : moins d'une heure d'atelier
- Qui viendra à votre rencontre ? Une diététicienne
- Pour qui ? L'atelier est adapté aux scolaires du cycle 3 et 4 voire plus !

Cette animation rappelle que pour assurer une alimentation équilibrée, il est impératif d'inclure les 7 familles de produits alimentaires dont la famille « Viandes, Poissons, Œufs » et de la diversité dans son alimentation.

L'atelier Equilibrio a reçu le logo PNNS.

INFOS PRATIQUES

INTERBEV Auvergne-
Rhône-Alpes
Christine ROUSSET
Chargée de communication
des Interprofessions Lait et
Viande
Tel : 04 72 72 49 01
Mail :
crousset@lait-viande.fr
Site internet :
www.interbev-pedagoie.fr

69



Crédits photos © INTERBEV AURA



4

ALIM'SENS

CONVIVIALITÉ ; ADAPTABILITÉ ; ÉCHANGE MULTIDISCIPLINAIRE ; OBJECTIVITÉ ; ACCOMPAGNEMENT ; ÉDUCATION À
CITOYENNETÉ ; SOLIDARITÉ INTERNATIONALE ; CULTIVER L'ESPRIT CRITIQUE ; DONNER ENVIE D'AGIR ; CUISINE
CRÉATIVE ; CUISINE DU MONDE ; BIEN VIVRE ; ENSEMBLE ; INTERGÉNÉRATIONNEL ; PROCHE DES HABITANTS ; ACCUEIL DE
QUALITÉ ; TRANSMISSION DES SAVOIRS ; DYNAMISME ET INNOVATION ; RÉACTIVITÉ ; SENSORIEL ; LUDIQUE ;
PLAISIR ; CONNEXION ; THÉÂTRE, SENSIBILISATION À L'ALIMENTATION PAR LE SPECTACLE VIVANT

AUX GOÛTS DU JOUR



Aux Goûts du Jour est un organisme indépendant de formation, d'accompagnement et de sensibilisation sur les différentes thématiques liées à l'alimentation : consommation responsable, goût, gaspillage alimentaire, santé, histoire, patrimoine... Nos actions sont, depuis 2011, labellisées par le Programme National pour l'Alimentation.

Les différentes actions auxquelles participent l'association (interventions scolaires, périscolaires, en centre de loisirs, activités dans les maisons de quartiers ou dans les médiathèques) répondent à un même objectif : l'éducation alimentaire.

Pour cela nous pensons qu'il est important de développer l'esprit critique des publics avec lesquels nous travaillons (enfants, adolescents ou adultes lors des formations que nous dispensons). Par cette démarche nous souhaitons leur donner une vision objective, scientifique et plus claire sur leur alimentation.

Nous souhaitons également accompagner les enfants à (re)découvrir le plaisir de bien manger et leur permettre ainsi de faire des choix alimentaires éco-citoyens conciliant alimentation saine, respect de l'environnement et éthique.

Au travers des temps d'échanges que nous organisons avec le grand public autour de sujets liés aux enjeux et impacts des systèmes alimentaires d'aujourd'hui et de demain, nous souhaitons responsabiliser à la fois les enfants et les parents.

La valorisation du patrimoine gastronomique de nos régions est également un point que nous mettons à l'honneur dans les différentes actions que nous menons (découverte des produits, de leur histoire et des savoir-faire). C'est aussi un temps propice pour sensibiliser les jeunes aux sciences et métiers liés à l'alimentation.

INFOS PRATIQUES

Aux goûts du jour
Sylvain CODURI
Chargé de missions
Tel : 06 71 78 04 43

Mail
sylvaincoduri@yahoo.com
Site internet :
<http://association-alimentation.fr/>

07



BÉBÉ ÉPICÉ, LE SITE DES PARENTS CULOTTÉS

Le site Bébé épicé, dédié à l'éveil de l'enfant au cours des 3 premières années de sa vie, utilise comme leviers la découverte du goût et des cultures culinaires. Curiosité et sensorialité y sont mêlées dans l'objectif de faciliter la variété et l'équilibre des prises alimentaires pour le futur adulte que sera bébé. Des chroniques d'experts compilent diverses astuces permettant aux parents d'enrichir leurs connaissances et pratiques culinaires, tout en créant un environnement propice à la prise du repas de l'enfant.

Le site vise à donner des éléments de réponse, des idées et des astuces aux parents afin de les inspirer pour construire le temps du repas au quotidien.

Bien évidemment, chaque famille est unique avec des contraintes différentes ! Le site propose donc différentes rubriques pour y répondre : "Chrono en main" avec des recettes rapides, "Idées recettes" avec des recettes déclinées pour bébé, "Semainiers" pour un accompagnement à la diversification alimentaire, "Il me reste..." pour trouver l'inspiration en fonction de ce qu'il y a dans les placards, "Paroles d'experts" où des professionnels répondent à des questions sur de nombreux sujets, et donnent des astuces pour faire du repas un temps agréable et éducatif avec bébé.

L'Association Nationale d'Éducation au Goût des Jeunes (ANEGJ) appuie la réalisation de ce site, dont le concept est développé par un de ces adhérents, la coopérative Cresna.

INFOS PRATIQUES

ANEJG
Delphine FAUCON
Adhrente
Tel : 04 73 26 68 80
Mail
secretaire@reseau-education-gout.
org
Site internet :
<http://www.cresna-animalim.com/cresna/webpages/index/113>

63



LES CLASSES DU GOÛT



L'association SAPERE LES CLASSES DU GOUT aide les enfants et les jeunes à devenir des consommateurs aptes à faire des choix alimentaires équilibrés grâce à des activités pédagogiques simples et ludiques, fondées sur l'expérimentation des cinq sens.

L'éducation au goût permet de travailler le développement du vocabulaire et de l'expression, l'ouverture aux autres, la connaissance des aliments et de leur perception sensorielle, en lien avec les sciences, les mathématiques, le français, l'histoire, la géographie. Les ateliers permettent aussi d'aborder des notions de citoyenneté, d'acceptation des différences et de protection de l'environnement.

Cette éducation sensorielle peut être dispensée par des enseignants, par des éducateurs, par des animateurs, par des personnels de cantine... et selon le contexte, en classe, sur des temps d'activité périscolaire, en centres de loisirs, en établissements spécialisés, dans des associations ou lors d'événements spécifiques.

Nous formons les enseignants, éducateurs, animateurs sur 2 demi-journées. Cette formation est proposée gratuitement à un groupe de 8 personnes minimum, à des dates convenues ensemble. Elle s'accompagne d'un matériel spécifique et d'un guide pédagogique, destiné à aider les formateurs à animer 8 à 10 ateliers d'une durée de 45mn à 1h30.

La méthode, initiée dans les années 70 par le Professeur Jacques Puisais, a permis de former des milliers d'enfants et une série d'études menées en milieu scolaire a montré que les CLASSES DU GOUT :

- diminuent la néophobie des enfants,
- développent le vocabulaire,
- développent les relations sociales et l'acceptation des différences.

Pour en savoir plus visitez notre site : <http://sapere-asso.fr/fr/> et n'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions.

INFOS PRATIQUES

SAPERE
Annick VIDAL
Référénte Régionale
Tel : 06 67 64 18 82
Mail :
annick.vidal@diffessens.fr
Site internet :
<http://sapere-asso.fr/fr/les-classes-du-gout/>

78

Sapere
Les classes
du goût

Crédits photos © SAPERE



LES GOÛTS DE L'AVENTURE & ATELIERS SUR LE FEU



Et si dans le noir, on pouvait voir un peu loin ?

A partir d'une expérience de perception qui bouscule les repères et capte l'attention, Catapulte a conçu un outil pédagogique entremêlant expérience, réflexion et action dont l'objectif est de relier, mobiliser les jeunes sur les questions d'alimentation et les accompagner sur l'évolution de leurs pratiques.

Les Goûts de l'Aventure : un repas-spectacle dans le noir.

Les Goûts de l'Aventure sont une expérience sensible et ludique dans laquelle les participants sont invités à manger les yeux bandés. A mi-chemin entre le repas et le spectacle, c'est une forme mixte, interactive et impliquante qui vise à révéler le lien intime, vital et naturel qui relie chacun à la nourriture. Les Goûts de l'Aventure revendiquent une approche appréciative et originale qui convoque sensations et plaisir, mais aussi responsabilité et pouvoir agir. C'est aussi une expérience sociale, propre à créer ou consolider une dynamique relationnelle au sein d'un groupe.

C'est un point de départ ou d'appui pour reconsidérer son rapport à l'alimentation, ses enjeux (de santé, écologiques, économiques, sociaux) et créer du pouvoir agir. Enfin, en jouant sur la polysémie du terme nourriture, c'est une manière d'interroger les jeunes sur les questions du sens, de l'éthique et de la responsabilité.

Le menu, végétarien, n'est pas communiqué aux participants. Il comprend 6 plats et est préparé par un cuisinier professionnel à partir de produits frais, locaux, tout ou partie bio.

A la suite du repas, des Ateliers «sur le Feu», peuvent venir en rebond

Ils ont vocation à se relier au concret, en partant des usages et envies des jeunes qu'ils ont été amenés à formuler durant le repas. Les ateliers peuvent porter sur des sujets spécifiques ("manger bien et pas cher", "bien manger pour rester en bonne santé", "qu'est ce qu'on mange à midi autour du collège/lycée") ou alimenter une réflexion de groupe et/ou un projet de création commun (créer un jardin partage, installer un compost...).

INFOS PRATIQUES

Catapulte
Julien GROSJEAN
Coordinateur
Tel : 06 63 29 21 71
Mail :
lesgoutsdelaventure@catapulte.n
et

69



UN SPECTACLE MUSICAL PAR LES ENFANTS

Depuis quelques années, en partenariat avec le Service Restauration de la Ville d'Harfleur, dirigé par M. Hébert, la Compagnie A Trois Branches (basée au Mans) propose divers projets en lien avec l'éducation à l'alimentation.

Après avoir effectué plusieurs ateliers de jeux théâtraux autour de la sensibilisation des jeunes aux légumes et à leur alimentation, Margot Châron, comédienne, a proposé une formation auprès des agents périscolaires afin de leur transmettre des outils ludiques pour ré-enchanter le lien à la nourriture. Par le détournement théâtral des légumes et la création de saynètes, l'imaginaire est sollicité pour redécouvrir la nourriture.

La Compagnie A Trois Branches est également venue proposer différents spectacles en lien avec les aliments : « Papillons ! » et « Le petit jardin des sens ».

Les deux dernières années, la création d'un spectacle musical sur le thème de l'alimentation a été mise en place sur le temps périscolaire, la première année sur les légumes (La brigade des p'tits chefs), la seconde sur les fruits (L'extraordinaire voyage des saveurs). Les animateurs ont créé avec les enfants, sur le temps du midi, sur un nombre de séances limité (environ 20 séances de 50 minutes), un spectacle musical destiné à être joué en public. Cette représentation n'était pas une fin en soi, mais le chemin pour réaliser cette performance leur fut essentiel. L'alimentation étant un acte du quotidien, « se nourrir » n'est pas anodin. Manger c'est à la fois regarder, toucher, sentir, écouter, goûter, déguster. La culture du légume n'est pas si éloignée de la culture en terme d'art. Cultiver, ne serait-ce pas aussi se cultiver ?

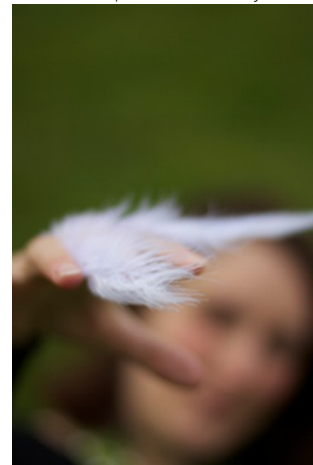
Réaliser un projet artistique, c'est faire germer ensemble une envie commune. L'enfant se positionne en tant qu'individu singulier au sein du collectif. Il parcourt divers exercices avec ses camarades, pour apprendre à s'exprimer en public, à mettre en forme scénique ses idées, à prendre confiance en lui, à être plus à l'aise dans son corps, et à s'amuser en théâtralisant son alimentation. Les animateurs ont travaillé en partenariat avec leur marraine artistique, Margot Châron, qui a réalisé un dossier pédagogique, a accompagné l'écriture du spectacle à partir des improvisations des enfants, puis est venue assister à certaines séances pour approfondir le travail des enfants. L'importance des graines que nous semons auprès des enfants est fondamentale pour que germe leur avenir en tant qu'individu libre et conscient.

INFOS PRATIQUES

Compagnie A Trois
Branches
Margot Châron
Tel : 0674748781
Mail :
contact@margotcharon.fr

76 -72

Crédits photos © Simon Dufay



MON PETIT LÉGUMADY



Interfel, en partenariat avec Unilet (Union Nationale Interprofessionnelle des Légumes Transformés), a imaginé un kit pédagogique pour faire découvrir les légumes sous toutes leurs formes aux enfants entre 6 et 11 ans.

Toucher, sentir, regarder, goûter bien sûr et pourquoi pas, écouter les légumes (ou plutôt les bruits de la cuisine !), c' est avant tout pour les enfants une manière de les reconnaître et de se les approprier. Les yeux bandés ou pas, on touche, on renifle, on s' amuse, en découvrant toutes ces nouvelles perceptions sensorielles qui permettent de reconnaître un légume frais, cuit ou transformé. Mon petit légumady est un outil parfaitement adapté aux animations en milieu scolaire ou de loisirs.

On peut jouer à plusieurs, guidé par un animateur ou un enseignant, et aller ainsi de découverte en découverte avec de simples légumes : de quoi organiser des ateliers à la fois ludiques et pédagogiques. Mon petit légumady, c'est vraiment « ce que mon petit doigt m' a dit » dans un monde enchanté, coloré, et surtout à croquer !

Mon petit légumady est un projet initié par UNILET et INTERFEL, en partenariat avec FranceAgriMer et le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Pour plus d'information, rendez-vous ici :

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/evenements/l-action/autres/9-juin-2016-mon-petit-legumady>

INFOS PRATIQUES

INTERFEL

Juliette DUMOULIN

Responsable du réseau des diététiciens Auvergne-Rhône-Alpes

Direction Produit & Qualité,
Coordination des actions régionales

Tel : 06 15 99 13 72

Mail : j.dumoulin@interfel.com

Site internet :

www.lesfruitsetlegumesfrais.com

75



les fruits et
légumes frais
Interfel



Le kit d'animations sur les légumes pour les 6-11 ans

Destiné aux enseignants et animateurs d'établissements scolaires et périscolaires accueillant des élèves de 6 à 11 ans, *Mon petit légumady* est un outil permettant de mettre en place des animations sensorielles autour du légume sous toutes ses formes (frais, cru, cuit, préparé, surgelé, en conserve).

Ce kit ludo-pédagogique et participatif met en éveil le goût, l'odorat, l'ouïe, le toucher, la vue ainsi que l'imaginaire pour offrir aux enfants un autre regard sur les légumes.



Mon petit légumady est un projet initié par UNILET et INTERFEL, en partenariat avec FranceAgriMer et le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.



5

ALIM'SOCIAL

SOLIDARITÉ ; JUSTICE ; ÉQUITÉ ; FAVORISER UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ ; AIDER ; SE NOURRIR DIGNEMENT ; COLLECTE ; DISTRIBUTION DE DENRÉES ; PARTENARIAT ; JEUNESSE ; SOLIDARITÉ ; RESPONSABILITÉ ; CITOYENNETÉ ; SANTÉ ; TERRITOIRE ; CITOYEN ; LUTTE CONTRE LES DISCRIMINATIONS ; ENGAGEMENT ; SOCIAL ; ÉCHANGE ; INNOVATION ; EXEMPLARITÉ ; SOLIDARITÉ ; PROXIMITÉ ; SOUTIEN AUX INITIATIVES CITOYENNES ; AVENIR ; SE FORMER DE FAÇON COLLECTIVE ET SOLIDAIRE ; ACCÈS AUX DROITS DE SANTÉ ; PRÉVENTION ; SOINS ; QUARTIERS POLITIQUE DE LA VILLE ; SERVICE PUBLIC ; COHÉSION ; PORTEURS DE PROJET ; TOLÉRANCE ; POLITIQUE ; RÉDUIRE LES INÉGALITÉS SOCIALES DE SANTÉ ; JUSTICE SOCIALE ; LAÏCITÉ ; RELATION HUMAINE ; TRANSVERSALITÉ

L'ALIMENTATION SOUS TOUTES SES FORMES



Le secteur environnement de la MJC Confluence propose d'aborder l'alimentation sous plusieurs formes.

Une dizaine de classes d'enfants âgés de 5 à 8 ans se rendent régulièrement au jardin pédagogique Gilbert pour jardiner et se familiariser avec la nature. Au fil des saisons, ils sèment, récoltent, sentent et dégustent ce qu'ils ont planté. Ils découvrent les différentes variétés de tomates, basilics, haricots et autres légumes. Ils ont ainsi une approche de l'alimentation "à la source".

Nous proposons également, de manière régulière, des ateliers cuisine à destination des adultes dans le cadre du projet écocitoyen "Défi du quartier". Il s'agit de cuisiner une première fois ensemble pour ensuite faciliter la mise en pratique chez soi. Les produits choisis sont biologiques, de saison et si possible locaux. Chaque atelier a sa thématique : cuisiner les soupes, les légumineuses, les plantes, les fanes et le pain rassis... Après avoir présenté les recettes, les intérêts nutritionnels et les bienfaits des aliments utilisés, tous les participants se mettent aux fourneaux en discutant et en partageant leurs expériences culinaires. Une grande table est ensuite dressée pour déguster ensemble les plats préparés.

Deux sorties à la ferme par an sont proposées aux familles pour aller à la rencontre des agriculteurs/trices locaux et découvrir le chemin des produits, du champs à l'assiette.

INFOS PRATIQUES

MRJC Confluence
Nadège VANDEN-BERGHE
Coordnatrice & animatrice
Tel : 06 32 12 49 38

Mail :
nadege.vanden-berghe@mjc-confluence.fr

Site
internet : <https://mjcconfluenceenvironnement.wordpress.com/2016/04/104/forum-cuisine/>

69



L'ÉDUCATION AU COMMERCE ÉQUITABLE



L'éducation au commerce équitable est l'un des trois piliers d'action du mouvement Artisans du Monde, indissociable des activités de vente et de plaidoyer, dont la finalité est de "construire d'autres échanges mettant au centre les droits économiques, sociaux, culturels et environnementaux, pour aller vers un monde plus juste et plus humain." (charte Artisans du Monde)

Cela fait maintenant plus de 25 ans qu'Artisans du Monde Saint-Étienne réalise des interventions, notamment dans les établissements scolaires. Celles-ci peuvent être ponctuelles ou peuvent s'inscrire dans le projet scolaire (plusieurs interventions auprès d'un même groupe) avec éventuellement une réalisation finale (exposition, transmission à d'autres, stand vente, etc.).

L'alimentation est abordée sous de nombreux angles : production conventionnelle et en commerce équitable (café, jus d'orange, etc.), les différentes formes d'alimentation dans le monde, le développement durable, les droits humains, etc.

Enfin, dans nos projets nous favorisons une pédagogie active et participative, la déconstruction des stéréotypes, le développement de l'esprit critique et la prise de conscience du pouvoir d'action des citoyens et des consommateurs.



Crédits photos © Artisans du monde

INFOS PRATIQUES

Artisans du monde
Fanny TAIN
Animatrice- &
coordinatrice

Tel : 06 63 29 21 71

Mail :

artisansdumonde42@gmail.com

Site internet :

<http://www.artisansdumonde.org>
[/les-associations-locales/artisans-du-monde-saint-etienne](http://les-associations-locales/artisans-du-monde-saint-etienne)

42



**Artisans
du Monde**

Pour un commerce
équitable

VÉLO CUISINE PÉDAGOGIQUE

"RACONTE MOI TON ASSIETTE"

Qui sommes-nous ?

AGATE CPIE Savoie est ancrée au plus près des collectivités territoriales dans leurs projets citoyens. En faveur des populations de Savoie elle accompagne des initiatives sociales, locales et environnementales. Depuis 2011, l'association mène des projets d'éducation à l'environnement (animations, sensibilisation, formations) sur les thèmes de l'alimentation et du jardinage (jardins pédagogiques/partagés, jardinage au naturel, Aliment'TERRE et le vélo cuisine...) ; le tout dans une démarche participative avec les habitants, les acteurs locaux et les collectivités.

L'alimentation, un sujet fédérateur...

Manger peut sembler être un acte anodin et quotidien. L'alimentation varie selon chacun. Elle dépend des souvenirs olfactifs et émotionnels lointains, elle est colorée par les habitudes culturelles... Cuisiner c'est aussi l'occasion de partager dans la convivialité, de découvrir des cultures et des saveurs nouvelles.

Depuis mars 2017, un collectif d'acteurs chambérien (le Café Biollay, le Centre Social du Biollay...) se rassemble pour définir les contours du projet. Un grand livre de recettes a été inauguré lors la Fête du Printemps des Jardins des Hauts de Chambéry en 2018. Il rassemble toutes les recettes des ateliers cuisine menés par les animateurs/éducateurs des territoires de Savoie. Donner envie aux participants de participer aux ateliers cuisine, de se retrouver au jardin, d'aller faire ses courses chez un producteur local, de trouver des solutions pour manger autrement et de changer progressivement ses habitudes alimentaires.

Le vélo cuisine, notre outil pédagogique

Le vélo cuisine dispose d'un vélo mixeur et d'une remorque. Il permet d'aborder divers sujets sur l'alimentation saine et durable : La santé dans mon assiette, Manger de saison, Bien manger pas cher... via les supports thématiques qui l'accompagnent. Le vélo cuisine est itinérant et se déplace au coeur des quartiers et du département de la Savoie. Il est à la fois complémentaire pour vos ateliers et/ou activités cuisine, il est attrayant et modulable et favorise le changement de comportement.

Comment agir ensemble ?

Intervention possible lors d'un évènement ou d'un temps fort, lors d'ateliers thématiques ou dans le cadre d'un parcours pédagogique.

Informations pratiques : le tarif est variable selon votre statut (association, collectivité...), nous consulter.

INFOS PRATIQUES

Association Agathe CPIE
Cendrine GOTTOT
Chargée de mission
Education Environnement
Tel : 04 79 85 39 87
Mail :
cendrine.gottot@agate-territoires.fr
Site internet :
<https://savoievivante-cpie.org/>

73

AGATE 
AGENCE ALPINE
DES TERRITOIRES

Raconte-moi TON ASSIETTE



A consommer sans modération

C'est possible sans radis

Cuisiner aux petits oignons

Pédaler pour sa santé

Un sujet fédérateur...

L'alimentation, un sujet fédérateur...

Manger peut sembler être un acte anodin et quotidien. L'alimentation varie selon chacun. Elle dépend des souvenirs olfactifs et émotionnels lointains, elle est colorée par les habitudes culturelles...

Cuisiner c'est aussi l'occasion de partager dans la convivialité, de découvrir des cultures et des saveurs nouvelles.

La petite histoire

Depuis mars 2017, un collectif d'acteurs chambériens (le Café Biollay, le Centre Social du Biollay...) se rassemble pour définir les contours du projet. Un grand livre

de recettes a été inauguré lors la Fête du Printemps des Jardins des Hauts de Chambéry en 2018.

Il rassemble toutes les recettes des ateliers cuisine menés par les animateurs/éducateurs des territoires de Savoie.

Donner envie aux participants de participer aux ateliers cuisine, d'aller faire ses courses chez un producteur local, de trouver des solutions pour manger autrement et de changer progressivement ses habitudes alimentaires.

UN VELO CUISINE Pédagogique & itinérant

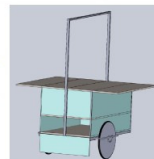
AGATE
AGENCE ALPINE
DES TERRITOIRES



Agence Alpine des Territoires
Bât. Evolution, 25 rue Jean Pellierin, 73000 Chambéry •
04 79 85 39 32
www.agate-territoires.fr

Un outil pédagogique :

- Avec des modules thématiques et des supports,
- Une remorque tirée par un vélo,
- Itinérant, il se déplace au cœur des quartiers et du département de la Savoie,
- Complémentaire pour vos ateliers et/ou activités cuisine,
- Attrayant et modulable,
- Favorable au changement de comportement.



L'alimentation et son environnement :

- ❖ Quel impact sur sa santé ?
- ❖ Comment le lien se crée-t-il entre ses choix alimentaires et la qualité des sols, de l'air et des eaux ?
- ❖ Quels sont les produits plus chers pour mon porte-monnaie ?
- ❖ Comment agir sur l'impact de mon assiette ?
- ❖ Manger ? Quel bonheur ! Pourquoi le lien à l'assiette est-il aussi fort ?

Au menu :

- ❖ Inventer des trucs et astuces pour innover dans votre cuisine.
- ❖ Tester et apprivoiser de nouvelles saveurs.
- ❖ Parler et partager autour de son assiette.
- ❖ Des pistes pour faire ses courses à moindre coût.
- ❖ Faire ses courses autrement et changer ses habitudes, difficile mais possible!

Dans ses placards :

- ❖ Un vélo mixeur pour inventer de nouvelles saveurs.
- ❖ Des supports d'animation et des fiches pédagogiques.
- ❖ Une fleur d'exposition ludique.
- ❖ Un livre de recettes originales, co-écrit avec les acteurs et les habitants de Chambéry et de la Savoie.
- ❖ De la documentation.
- ❖ Des livres, jeux de sociétés...

A qui s'adresse le vélo cuisine ?

- ❖ Les animateurs et les éducateurs d'associations ou de collectivités qui s'impliquent auprès des publics seniors et des habitants dans le cadre du Contrat de ville.
- ❖ Tous les acteurs des 7 territoires de Savoie qui cherchent à sensibiliser à l'alimentation saine et durable.

Des approches variées pour apprendre :

- ❖ Mixer, expérimenter, pédaler : le vélo-mixeur
- ❖ Sentir, toucher, déguster : activer les sens



Qui sommes-nous :

AGATE CPIE Savoie est ancrée au plus près des collectivités territoriales dans leurs projets citoyens. En faveur des populations de Savoie elle accompagne des initiatives sociales, locales et environnementales. Depuis 2011, l'association mène des projets d'éducation à l'environnement (animations, sensibilisation, formations) sur les thèmes de l'alimentation et du jardinage :

- Alimentation saine et durable
- Jardins pédagogiques
- Jardins partagés
- Jardinage au naturel
- Aliment'TERRE et le vélo cuisine...

Le tout dans une démarche participative avec les habitants, les acteurs locaux et les collectivités.

Envie d'échanger avec vos publics sur l'alimentation saine et durable ?



Comment agir ensemble ?

- Intervention -

Lors d'un événement ou d'un temps fort
Lors d'ateliers thématiques
Dans le cadre d'un parcours pédagogique

Tarif : Variable selon votre statut (association, collectivité...), nous consulter.

Nous contacter :

Cendrine Gottot
Chargée de mission Education à l'Environnement
« Alimentation & Jardin »
LD: 04 79 85 39 87// ST: 04 79 85 39 32
cendrine.gottot@agate-territoires.fr

Agence Alpine des Territoires
58 Quai de la République - CS 20231 - 73002 Chambéry Cedex - 04 79 85 32 00
www.agate-territoires.fr

ATELIERS CUISINE CHEZ HABITAT JEUNES



Depuis longtemps, l'alimentation des jeunes est au cœur des préoccupations dans le réseau URHAJ et reste un élément essentiel dans le projet pédagogique des structures.

Dans les résidences Habitat Jeunes, l'alimentation n'est pas envisagée uniquement comme le besoin primaire de se nourrir, mais aussi comme support de vie sociale, de sociabilité et de partage. L'accompagnement vers l'autonomie des jeunes, au sein des résidences, nécessite une approche éducative sur l'alimentation des jeunes en mettant en place des outils tels que des ateliers pédagogiques de cuisine, permettant une utilisation de "la table" comme support du collectif, du vivre ensemble, facteur de sociabilité et de création de lien social.

Ainsi, dans ces ateliers, les jeunes apprennent à faire les courses, à cuisiner avec des produits locaux et de saison (apprentissage des goûts, des textures, des odeurs) à bien manger avec un petit budget, à utiliser les restes pour éviter le gaspillage alimentaire, à faire une belle table, à redécouvrir le plaisir du repas partagé et du temps passé ensemble.

L'objectif est aussi de montrer à des jeunes en majorité précaires (70% des résidents vivent en dessous du seuil de pauvreté) qu'acheter des produits de saison et locaux pour les cuisiner ne coûtent pas forcément plus chers que des plats tout prêt et est meilleur pour leur santé et l'environnement.

A travers ces ateliers, la notion de "la terre comme productrice de nourriture" est également abordée puisque des résidences ont mis en place des potagers permettant aux jeunes de travailler la terre et de produire des fruits et légumes qu'ils utilisent pour cuisiner.

INFOS PRATIQUES

URHAJ

Marie SANDOZ
Chargée de mission
jeunesse - Coordinatrice
de l'action santé et
citoyenneté dans le réseau
URHAJ

Tel : 04 37 43 45 11

Mail : marie.sandoz@unhaj.org

Site :

www.habitatjeunes-aura.org

69



Crédits photos © URHAJ

6

ALIM'TRADI

RECETTES ; PARENTALITÉ ; ALIMENTATION LOCALE ; CIRCUITS COURTS ; ATELIERS ÉDUCATIFS ; LOCAL ; AGRICULTURE ; ANIMATION ; JEUX ; INVENTER ; RESPECT DES PATRIMOINES ET DES RESSOURCES ; FRUGALITÉ ; ÉPANOUISSEMENT ; STRATÉGIE ; ÉDUCATION ; AGRICULTURE ; MISE EN RÉSEAU ; PROJET DE TERRITOIRE ; DÉVELOPPEMENT DURABLE ; COLLECTIF ; TERRITOIRE ; LOCAL ; MULTI ACTEURS ; ÉDUCATION POPULAIRE ; VALORISATION DU PATRIMOINE CULINAIRE ; COMPÉTENCES ; RÉGION ; TRANSVERSALITÉ ; LYCÉE ; ÉDUCATION ; COMPLEXITÉ ; CHOIX ; RESPECT DU VIVANT ; ANCRAGE LOCALE ; PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ ; DÉMARCHÉ COLLECTIVE ; TERRITOIRE ; ALIMENTATION DE QUALITÉ ; ACCESSIBLE À TOUS ; VIVRE ENSEMBLE ; FAVORISER LE LOCAL ; DIALOGUE TERRITORIAL ; VILLAGE ; VALORISER LE TERROIR ; INTÉRÊT GÉNÉRAL ; RESPECT DES TRADITIONS ; RASSEMBLER ; ACHATS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ ; TRANSMISSION DES SAVOIRS

BIOBAUGES, DIFFÉRENTES

ANIMATIONS

L'association Biobauges est née de l'initiative d'un groupe de citoyens souhaitant rendre accessibles par les prix et la proximité des produits de qualité, favoriser le développement d'une agriculture biologique de qualité, valoriser les circuits courts et le lien entre consommateurs et producteurs et interroger nos modes de consommation via des débats et des ateliers.

Notre volonté de sensibiliser un public varié nous amène à développer différents types d'animation:

- animations péri-scolaires et scolaires (maternelle à secondaire) : intervention en classe, visite de ferme
- animations au sein d'épicerie: exposition, ateliers, dégustation, visite animée
- animations hors épicerie: repas festif chez les producteurs, conférences/débats, participation à des événements grand public (semaine de la solidarité internationale par exemple)
- parmi nos projets en cours, celui d'une cuisine mobile pour animer des ateliers pédagogiques sur des lieux publics.

Notre objectif reste avant tout de créer du lien entre consommateur, environnement et producteurs.

INFOS PRATIQUES

Biobauges
Hélène LAMBERT
Chargée de mission animation
Tel : 04 79 34 23 52
Mail :
helene.lambert@crocbauges.com
Site internet :
<http://crocbauges.canalblog.com/>

73



Crédits photos © Biobauges



CONCOURS REGALIM



Ce concours qui s'adresse à des élèves de seconde (lycées d'enseignement général et technologique ou agricole) a pour objectif de favoriser l'orientation des jeunes vers les métiers de l'agroalimentaire via la découverte de produits locaux.

Les missions du concours s'orientent autour de la découverte des produits alimentaires régionaux, des métiers de l'agroalimentaire, et des filières de formation. C'est également l'occasion pour les étudiants de développer une conscience du goût et de les sensibiliser à une consommation responsable, tout en tenant compte des aspects nutrition-santé, et également de travailler de manière plus concrète à partir de produits alimentaires, ceci dans une démarche de projet et en équipe. Enfin, ce type de format permet de croiser des contenus et méthodes de plusieurs disciplines et d'initier les élèves à une activité de recherche et à sa restitution.

L'étude doit aborder les points suivants :

- la contextualisation du produit : son origine historique, sa zone géographique de production, son aire de consommation
- la recette & ses qualités nutritionnelles
- l'étiquetage du produit
- sa fabrication
- les métiers & les savoir-faire des professionnels
- l'analyse en terme de développement durable.

L'équipe vainqueur (les élèves ayant activement participé au concours ainsi que les 2 enseignants accompagnateurs) se voit offrir une visite-dégustation chez un chef Etoilé MICHELIN de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

"C'est un grand plaisir d'avoir participé à cette journée, et d'être entourés de personnes compétentes, et de surcroît sympathiques.

Nous ne pouvons que nous enorgueillir de voir cette jeunesse motivée et impliquée, certes à des niveaux distincts qui demain nous fera suite... Félicitations aussi pour la très belle organisation générale de ce concours qui fait sens ; souhaitons-lui donc un bel avenir "

Christian JANIER - Président Meilleurs Ouvriers de France du Rhône.

Pour aller plus loin, direction <http://www.alimentec.com/-edition-2017-500-.html> où vous trouverez les communiqués d'annonce et de résultats du concours.

L'édition 2018 du concours sera lancée à partir de septembre 2017.

INFOS PRATIQUES

ALIMENTEC
Julie LACROIX-
RAVANAT
Responsable
Communication et
Emploi-formation
Tel : 04 74 45 52 15
Mail :
jlravanat@alimentec.com



Concours
Régional
Alimentaire

LES CIRCUITS COURTS AU LYCÉE...



Deux classes du lycée professionnel agricole de La Motte-Servolex ont mené chacune un projet afin de prendre connaissance de l'importance des circuits courts. C'est un « effet boule de neige » qui s'est produit. Grâce à leur action, elles ont sensibilisé bien plus de monde qu'elles ne l'auraient imaginé.

Quand le projet a vu le jour, seules deux classes suivaient un parcours éducatif autour de l'alimentation : réalisation d'un court métrage pour l'une et organisation d'un repas avec des produits locaux pour l'autre. Après quelques mois, c'est tout le lycée qui avait pris connaissance de leurs actions et de nombreux élèves d'autres classes de l'établissement ont montré un réel intérêt pour les actions déployées par leurs homologues. Les jeunes ont ainsi réussi à passer du statut d'étudiant à enseignant pour faire découvrir les enjeux de l'alimentation et du commerce alimentaire mondial aux autres élèves.

« On se pose plus de questions ça nous servira quand on fera les courses » - Lucas

Ces projets ont permis aux élèves de découvrir un enjeu de société et de développer leur capacité à s'engager autour du sujet et à mobiliser les autres en conduisant des actions de communication et de sensibilisation. Vous pouvez retrouver le documentaire présenté par la classe de terminale dans le cadre du festival « alimenterre » grâce au lien ci-dessous :

http://www.dailymotion.com/video/x5r7obn_les-circuits-courts_news

La classe de première a suscité l'intérêt des élèves de seconde après leur avoir expliqué leur projet. Ces derniers se sont alors impliqués en prenant part aux actions que revendiquaient leurs aînés : consommer responsable, manger local...

« Avant, ce n'était pas important de consommer local, mais maintenant, je me suis rendu compte des effets de ma consommation » - Camille

Dans sa globalité, c'est une vraie réussite. Au-delà de la qualité des projets menés par les jeunes, c'est surtout la spirale positive créée par cette action qui est encourageante. L'élan de ces deux projets isolés a permis d'amener tous les élèves du lycée à se questionner sur le paradoxe de la faim dans le monde et à porter un autre regard sur nos assiettes. Les jeunes sont devenus acteurs de leur consommation.

INFOS PRATIQUES

E-graine
Julie BRUSSELLE
Chargée de mission
développement durable
Tel : 07 86 01 84 93
Mail :
julie.brusselle@e-graine-ara.org
contact@e-graine-ara.org
Site internet :
www.e-graine.org

73



FOUD'ARDÈCHE



Le car Foud'Ardèche est une initiative portée par le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût ». Il participe à l'éducation alimentaire des jeunes et valorise le patrimoine alimentaire ardéchois en présentant les savoir-faire des professionnels, les métiers de l'alimentaire, la diversité et la qualité des produits locaux en lien avec la saisonnalité et le territoire. L'originalité de ce projet ? ... Aller à la rencontre des élèves et du grand public avec un car de fabrication ardéchoise... Une invitation à la découverte et au voyage.

Le car permet de plonger au cœur des productions ardéchoises grâce à un parcours ludique et riche en émotions, à travers 3 ateliers :

- la place de marché invite à une chasse aux merveilles de l'Ardèche pour découvrir les produits alimentaires emblématiques. Avec vos 5 sens, cet atelier vous immerge dans le voyage et le jeu, avant de monter dans le car (atelier en extérieur)
- l'atelier des métiers est un jeu interactif et collaboratif avec des étapes, des épreuves et des kilomètres à parcourir. Une découverte des savoir-faire et des métiers de la filière alimentaire ardéchoise, première employeuse du département
- le voyage virtuel assis confortablement dans un véritable siège de car, vous embarquez au gré des saisons et des productions pour une immersion dans les paysages ardéchois, grâce à un film.

Le car a été mis en circulation à la fin de l'année 2015 et a reçu plus de 10 000 visiteurs au cours de sa 1ère année d'exploitation. Pour l'automne 2018, il est prévu la création d'un quatrième atelier qui aura pour thème : la lutte contre le gaspillage alimentaire.

INFOS PRATIQUES

Ardèche le goût
Mélanie HERITIER Chargée
de projets

&
Virgile PETIN Animateur

Tel : 04 75 20 28 08

Mail : mheritier@ardechelegout.fr

vpetin@ardechelegout.fr

Site internet :

<http://ardechelegout.fr/le-car-foudard-eché-2/0>

07

LE CAR



Crédits photos © Ardèche le goût

En + plus car
 Ardèche le goût propose en complément des ateliers d'éveil au goût, de découverte des fruits & légumes et des produits locaux.
 Contactez-nous !

Projet labellisé
 «Programme national pour l'alimentation»

La venue du car Foud'Ardèche peut être prise en charge à 76% avec l'opération "Un fruit pour la récré".

« Un fruit pour la récré » permet une distribution de fruits à l'école, en dehors de la restauration scolaire. Ce programme prévoit l'octroi d'une aide européenne, à condition de réaliser durant le trimestre un minimum de 6 distributions de fruits ou légumes et une action pédagogique, qui peut être le car Foud'Ardèche.

Pilus d'information sur www.lecarfoudardeche.fr

Le car FOU D'ARDÈCHE, c'est :

- L'éducation alimentaire, la sensibilisation au goût & à la saisonnalité
- La valorisation de la filière alimentaire ardéchoise
- La découverte des savoir-faire, métiers & produits
- Une animation innovante, itinérante & pédagogique

Le car Foud'Ardèche vient à vous !

Plongez au cœur des productions ardéchoises grâce à un parcours ludique et riche en émotions, à travers 3 ateliers.

Une action initiée par Ardèche le goût

Partenaires de l'action :

4 avenue de l'Europe unité - BP 321 - 07023 Privas cedex 02
 tel 75 20 28 08 - contact@ardechelegoût.fr

ardèche
LE GOÛT

foud'ARDÈCHE
FOU DES PRODUITS ARDÉCHOIS !

Prenez le car !

www.lecarfoudardeche.fr

Une découverte en 3 ateliers

L'atelier des métiers est un jeu interactif et collaboratif avec des étapes, des épreuves et des kilomètres à parcourir. Une découverte des savoir-faire et des métiers de la filière alimentaire ardéchoise, première employeuse du département.

Le voyage virtuel assis confortablement dans un véritable siège de car, vous embarquez au gré des saisons et des productions pour une immersion dans les paysages ardéchois, grâce à un film.

La place de marché invite à une chasse aux merveilles de l'Ardèche pour découvrir les produits alimentaires emblématiques. Avec vos 5 sens, cet atelier vous immerge dans le voyage et le jeu, avant de monter dans le car (atelier en extérieur).

La prestation

Dans les écoles : 4 € TTC par élève

- > Forfait de 240 € TTC jusqu'à 60 élèves.
- > Au-delà, le coût par élève est de 4 € TTC.
- > Capacité d'accueil : 24 élèves en 45 min / 3 groupes de 8 personnes.
- > Type de public : du CE1 au lycée

Possibilité de coordonner plusieurs établissements/publics dans la même journée et le même secteur géographique. Présence d'un animateur pour accueillir les groupes et expliquer le fonctionnement des ateliers.

Sur les événements :

- > Capacité d'accueil : 300 visiteurs par jour.
- > Durée de l'animation : 6 heures
- > Installation/rangement : 2x30min.

Présence d'un animateur pour expliquer le fonctionnement des ateliers et d'une autre personne pour accueillir les visiteurs et ventiler les groupes. Cette 2^{ème} personne peut être mise à disposition par les organisateurs de l'évènement pour bénéficier du tarif « 1 animateur ».

TARIFS TTC* 2017	1 animateur	2 animateurs
En semaine 1 jour	450 €	850 €
En semaine 2 jours	850 €	1500 €
Week-end/jours fériés 1 jour	850 €	1150 €
Week-end/jours fériés 2 jours	1100 €	1900 €

La prestation comprend l'encadrement, le matériel, le déplacement et la préparation.

* La mobilité et la disponibilité sont au cœur de l'éthique Foud'Ardèche. C'est pourquoi nos frais de déplacements sont inclus dans les tarifs pour l'Ardèche et jusqu'à 100 km au départ de Privas. Cependant, nous pouvons nous déplacer au-delà (nous consulter pour un devis).

Infos, réservation, calendrier, photos sur www.lecarfoudardeche.fr

MANGER LOCAL : KÉSAKO ?



Le Mouvement Rural de Jeunesse Chrétienne est une association d'éducation populaire laïque gérée et animée par des jeunes de 13 à 30 ans.

L'association souhaite mettre en place dès l'automne 2017 des interventions en milieu scolaire pour discuter sur l'alimentation par le biais de diverses animations... Celles-ci sont pensées et préparées avec les membres du collège concerné (infirmier(e)s ou professeur(e)s en charge des questions alimentaires) pour que les actions menées répondent au mieux aux besoins de l'établissement.

Nous proposons donc à différents collèges d'animer trois interventions parmi les thématiques suivantes : les habitudes alimentaires, l'origine des aliments et le lien avec le local.

Zoom sur l'intervention autour du local

Pour cette animation, les élèves seront répartis en petits groupes et devront essayer de trouver ensemble une définition du mot « local ». Après l'exercice, les définitions seront présentées à l'ensemble des élèves qui pourront ensuite débattre sur la question suivante "comment réussir à manger local ?".

Selon le temps accordé par le collège pour cette animation, un acteur de l'alimentation locale pourra intervenir et présenter rapidement ses actions (exemple d'intervenants : producteur, AMAPs, ARDAB, Le passe-jardins, RACCOURCI, collectif d'associations : A deux près de chez vous, Alter-Conso, Arbralégumes, Croc'Éthic...). Cette rencontre sera l'occasion pour les élèves de réfléchir sur la mise en place d'une action concrète dans leur établissement en lien avec ce que l'intervenant leur aura appris.

INFOS PRATIQUES

MRJC
Mathilde GRANGE
Animatrice
Tel : 06 51 21 68 94
Mail :
agri.rhonealpes@mrjc.org
Site internet :
<https://www.facebook.com/mrjc.rhonealpes/?pref=bookmarks>

69



Crédits photos © MRJC

7. TERR' ACTIONS



DE QUOI ALIMENTER LES TRAVAUX D'ÉCOLE



Entrée dans la démarche Eco-école depuis 12 ans, la communauté éducative St André porte une attention particulière à tout ce qui touche le Développement Durable avec et pour ses élèves. L'alimentation a fait l'objet d'un diagnostic particulier en 2008 et 2014 valorisant les enjeux de santé publique (alimentation variée et équilibrée), les enjeux éducatifs (découvertes de produits régionaux/culturels, hygiène, implication des personnels, communication sur les choix et actions...), les enjeux développement durable des territoires (produits locaux quand c'est possible, produits de saison, limitation des déchets liés au conditionnement, préparation des repas sur place...).

Concrètement et depuis 10 ans, les enfants mettent la main à la pâte lors d'événements festifs : réalisation du menu de la cantine par toutes les classes (semaine du goût), confection de gâteaux ou boissons à base de graines, fruits, légumes (y compris la peau de banane, fruits invendables, plantes sauvages ou cultivées à l'école), découverte de produits régionaux et internationaux lors de journées à thème, de produits fait-maison (yaourt, pain, moutarde, tisane, sorbets, graines germées...).

En classe, avec les enseignants ou des intervenants, les élèves découvrent l'impact environnemental du trajet des aliments, l'équilibre alimentaire et mettent en scène leurs découvertes au travers de spectacles, montages vidéo ou débats. Ils interrogent également des professionnels (cuisinière, agriculteurs, commerçants, restaurateurs...), des personnes engagées via internet (auteurs jeunesse, cycliste pédalant contre le gaspillage alimentaire...). En comité de suivi, et suite au diagnostic, des choix ont été pris pour que les enfants puissent bénéficier des conditions matérielles adaptées (réfectoire pour les plus petits avec tables et couverts adaptés), de menus engagés (formation adultes aux menus végétariens).

Un compost est utilisé par tous. Des serviettes ont été cousues par les élèves pour éviter d'utiliser celles en papier et d'« incroyables comestibles » ont été plantées devant l'école. Les thèmes de l'alimentation trouvent aussi un support à travers la littérature jeunesse, les maths ou encore les sciences. Des conférences ouvertes à tous ont également été mises en place ainsi que des co-voiturages pour sorties cinéma et débats.

Enfin, la lutte contre le gaspillage alimentaire nous a valu le trophée de la pomme anti-gaspillage par le Ministère de l'Agriculture en 2014, catégorie enseignement.



DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes

INFOS PRATIQUES

Ecole Saint-André
Geneviève SOUCHER
Directrice
Cécile VACHER
Enseignante
Tel : 04 71 23 00 89
Mail :
ecole-saint-andre@wanadoo
.fr
Site internet :
<http://projet-eco-ecole.ekl>

15

EXEMPLE DE LA CANTINE DE VENTEROL

La cantine scolaire de Venterol est gérée par une association de parents d'élèves. Ainsi une soixantaine de repas est élaborée chaque jour par la cuisinière.

Les menus sont établis par les membres de l'association avec l'aide d'une diététicienne bénévole. Si besoin la cuisinière adapte ensuite aux goûts des enfants et modifie parfois le menu selon la météo ou les événements particuliers du calendrier. Nous souhaitons mettre à l'honneur le bio au menu, c'est pourquoi un repas bio est proposé chaque semaine.

L'école a reçu le label d'éco école et une attention particulière est apportée à la gestion des déchets. Le pain n'est servi qu'après l'entrée et la portion servie aux enfants correspond à leurs besoins et appétit. Les restes de repas qui sont dégradables sont mis au composteur de l'école et permettent ainsi d'alimenter un petit jardin potager.

Les élèves sont en majorité des enfants ou petits enfants d'agriculteurs et ont ainsi une notion très précise du cycle des saisons, de la vie d'une plante de la graine à l'assiette et acceptent volontiers la diversité alimentaire.

Des repas à thèmes faisant le lien avec l'enseignement en deuxième cycle sur la connaissance du monde sont organisés sur l'année ; au travers de leur alimentation les enfants découvrent ainsi de nouvelles cultures (monde arabe, asiatique...).

INFOS PRATIQUES

Mairie de Venterol
Marie-Anne LAPORTE
Conseillère municipale
Tel : 04 75 27 91 11
Mail :
laporte.marie-anne@orange.fr
ou
mairie-venterol@orange.fr

26

Venterol



NON AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

Le constat concernant les déchets alimentaires dans notre système de restauration collective était plutôt alarmant. C'est pourquoi nous avons donc fait de l'anti-gaspi notre cheval de bataille depuis septembre 2015.

En effet, près de 25 % des retours plateaux de nos convives partaient directement à la poubelle. Afin de lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire, nous avons effectué un travail quotidien de sensibilisation et de responsabilisation des élèves en les informant sur la quantité de nourriture jetée chaque jour. Une réflexion a également été menée par le service Restaurant Scolaire sur la composition des menus et sur un grammage adapté à l'âge des enfants (maternelle et élémentaire). Ceux-ci sont devenus acteurs de la démarche à l'aide de la table de tri, mise en place en novembre 2015, outil pédagogique qui a permis de réduire la part de biodéchets à 16 %. Cela permet d'augmenter la part du budget pour l'achat de produits frais et de proximité issus de culture raisonnée et/ou Bio.

La deuxième étape du projet qui consistera à valoriser nos déchets par l'installation d'un composteur. Le compost pourrait être valorisé sur le jardin pédagogique que la mairie met à la disposition des scolaires.

Pour élargir notre sensibilisation à l'alimentation, nous avons imaginé un concours de dessin intitulé « Dessine ton héros préféré en fruit et légume » : les 2 élèves gagnants ont vu leur dessin être gravé au fond de chacun des plateaux du self. Ainsi, tous les jours, en prenant leur plateau vide, les jeunes convives reçoivent un message qui les encourage dans leur consommation de fruits et de légumes !

INFOS PRATIQUES

Mairie de Chabeuil
Ludovic DOREE
Responsable du service
restauration scolaire
Tel : 04 75 57 59 47
Mail :
direction.cantine@mairie-cha
beuil.fr

26



Crédits photos © Marie de Chabeuil

PACAP À L'ÉCOLE



Depuis l'année scolaire 2008-2009, la commune de Bonneville a mis en place l'opération « *Un fruit pour la récré* » dans ses huit groupes scolaires. Ce programme, soutenu par l'Union européenne et porté par France Agrimer vise à favoriser la consommation de fruits et de légumes par les élèves en organisant des distributions de fruits et légumes en dehors des repas dans les établissements scolaires. Riche de cette expérience et de très bons retours, la commune a mis en place de nouvelles actions en 2016-2017. En effet, il s'avère qu'il est essentiel de transmettre aux plus jeunes générations les valeurs du bien-manger. L'école des Iles en a ainsi fait le fil conducteur de l'année, à travers de nombreuses opérations.

Pour sensibiliser les enfants mais également leurs parents, des petits déjeuners pédagogiques ont été mis en place en partenariat entre la commune et l'IREPS. L'expérience a été tentée à l'école des Iles et au Bois Jolivet pour cette année. Il s'agissait d'une animation organisée sur 3 demi-journées. Des professionnelles de l'IREPS sont intervenues d'abord dans les classes de grande section & CP, les 19 et 26 janvier pour sensibiliser les enfants sur l'intérêt nutritionnel du petit déjeuner et leur apprendre à composer des repas équilibrés selon leur goût. Ils ont visionné un DVD traitant des rythmes chronobiologiques et réalisé un set de table sur les groupes d'aliments. Ces sets de tables, qu'ils ramènent chez eux, leur permettent de poursuivre leur réflexion sur l'équilibre alimentaire avec leur famille.

Dans un second temps, pour sensibiliser les parents à l'éducation nutritionnelle et aux rythmes de vie favorables à la santé de leurs enfants, ces derniers ont été invités à un petit déjeuner le mercredi 1^{er} février. Alors qu'un jeune sur trois saute systématiquement le petit-déjeuner, l'implication des parents est capitale pour que les enfants soient encouragés dans la prise de meilleures habitudes. L'action a également constitué un moment d'échange avec les professionnels, mais aussi les équipes pédagogiques pleinement investies dans le projet.

Depuis de nombreuses années, le travail dans les écoles de la commune sur cette thématique est également fortement encouragé, avec des visites de producteurs locaux au marché pour toucher et découvrir les fruits et légumes ou les visites de fermes, la mise en place de potagers, d'animations culinaires, la distribution des fruits pour la récré, les composteurs. A l'école des Iles, cette année, l'équipe a choisi de mener des projets sur le thème « *je mange donc j'existe* ». Ce sujet, très riche, permet de traiter de plusieurs thématiques : éducation à la santé (équilibre alimentaire, digestion...), protection de l'environnement, citoyenneté (petits déjeuners et pique-nique citoyen), maîtrise de la langue (confection d'un livre de recettes, lecture et réalisation de recettes), culture et géographie (cuisine du monde, échange et partage de recettes au sein de l'école), parcours culturels et artistiques. C'est également l'occasion de resserrer les liens et la coopération entre les élèves qui se sont rencontrés plusieurs fois dans l'année pour des mercredis tous ensemble -dans des équipes constituées d'élèves de la petite section au CM2- pour cuisiner, réfléchir et créer des compositions artistiques sur le thème de l'alimentation.

Ces projets sont réalisés grâce à un partenariat étroit entre l'école, la municipalité et l'association des parents d'élèves qui a financé en partie le projet (une journée avec des professionnels au lycée hôtelier François Bise pour les CE2, achat de denrées et matériel de cuisine pour tous) et permet des actions auprès des parents (opération ramène ta soupe, vente du livre de recette). Grâce au soutien financier de l'Agence Régionale de Santé à travers l'appel à projets PACAP, ces actions seront reconduites voire développées dans les années à venir, notamment au profit des écoles qui n'ont pu profiter de certaines actions cette année.

INFOS PRATIQUES

Mairie de Bonneville
Nicolas LANFROY
Directeur général
adjoint des services
Tel : 04 50 03 44 79
Mail :
n.lanfroy@ville-bonneville.fr
Site internet :
www.bonneville.fr

74



Crédits photos © Marie de Bonneville

POUR UNE ÉDUCATION AU GOÛT

Notre cœur de métier est la restauration scolaire et nous avons la chance de faire manger des enfants âgés de 3 à 11 ans dont les sens sont en éveil. Notre objectif est de leur donner les bases d'une alimentation saine et variée le plus tôt possible tout en les sensibilisant à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Nous souhaitons proposer à nos enfants une alimentation à base de produits frais que nous préparons et transformons nous-mêmes. Pour les légumes, en 2017, nous avons consommé 69% de légumes frais dont 17% issus de l'agriculture biologique et 40% proviennent de notre région contre 31,1% de légumes surgelés. Parfois, nous achetons des veaux Bio sur pied de notre région. Nous avons obtenu le label Ecocert premier niveau en 2016. Aujourd'hui plus de 16% de nos achats provient de l'agriculture biologique. Nous avons conscience de notre rôle d'éducateurs au goût, c'est pourquoi nous préférons proposer aux enfants des plats que nous cuisinons sur place plutôt que des produits transformés aux goûts uniformes et aux textures de plus en plus mixées. Nous croyons que cette démarche les initiera dans la découverte et la reconnaissance du goût des produits "naturels" et qu'ils préféreront plus tard ces aliments à ceux que les industries alimentaires peuvent proposer.

De plus, contrairement aux idées reçues, cela ne coûte pas forcément plus cher de consommer ce type de produits !

Les jeux sur les sens sont de véritables leviers pour l'acceptation et l'intégration de nouveaux aliments dans l'alimentation des enfants (rappelons qu'il faut en moyenne entre 7 et 10 tentatives pour qu'un enfant se familiarise avec la nouveauté). Aussi, des activités autour de la dégustation à l'aveugle, des tests sur les senteurs, le toucher et ou la vue sont proposés durant toute l'année scolaire. Nous avons ainsi pu observer une meilleure acceptation des nouveaux aliments.

Une de nos autres préoccupations concerne la lutte contre le gaspillage alimentaire. Nous nous sommes aperçus que les grammages indiqués pour les enfants dans le GEMRCN* (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) étaient trop importants et c'est pourquoi nous avons choisi de les revoir à la baisse. Aujourd'hui des demi-rations sont proposées aux enfants qui peuvent, suivant leur appétit, être resservis. Cela évite ainsi que de grandes quantités de nourriture soient jetées et c'est également une manière de leur apprendre à manger à leur faim. Jeter moins veut aussi dire respecter l'excellent travail produit par les maraîchers et les éleveurs qui travaillent dans l'ombre des projecteurs pour la restauration hors domicile. Et aussi voir ses prix de revient à la baisse et les réinvestir dans la qualité. Nous sommes en train de revoir tout notre dépose-plateaux pour sensibiliser les enfants au tri sélectif. L'objectif : diminuer encore plus le gaspillage et favoriser le tri.

Nous avons tant de chose à dire et à partager sur notre passion. Mais le bon travail demande de l'engagement et du temps. Et justement, du temps il nous en manque pour communiquer autour de nous et partager cette passion qu'est l'éducation alimentaire de nos enfants. C'est pour cela que nous profitons de cette occasion pour communiquer sur notre engagement.

Culinairement,

L'équipe de la restauration de Castelnau d'Estrétefonds (Occitanie).

INFOS PRATIQUES

Marie de Castelnau
Sébastien HELOU
Responsable de la
restauration
Tel : 05 61 35 84 32
Mail :
restaurant scolaire@mairiec
astelnau.fr

31



Crédits photos © Marie de Castelnau

TOUS MOBILISÉS CONTRE LE GASPILLAGE

ALIMENTAIRE

Le Département de l'Allier s'est engagé en juin 2017 à lutter contre le gaspillage alimentaire produit dans les collèges du Département. Il est soutenu par l'ADEME pour un projet d'une durée de deux ans. Sur les 35 collèges présents sur le département, 21 ont répondu à l'appel à candidature et se sont engagés à identifier un adulte référent dans l'établissement, former les chefs de cuisine sur la thématique du gaspillage, relayer la communication départementale sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, la plateforme Agrilocal et l'alimentation durable.

L'objectif de ce projet est de réduire le gaspillage alimentaire de 30 % en deux ans. Des pesées initiales sur 4 jours ont été réalisées entre novembre 2017 et mars 2018 par le Département.

Les chefs de cuisine ont suivi une journée de formation sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire fin 2017. 28 établissements sur 33 collèges ayant une cuisine en régie étaient représentés.

Pour sensibiliser les convives, un partenariat avec le réseau d'éducation à l'environnement d'Auvergne (REEA) a été construit pour accompagner 16 établissements.

Dans chaque établissement, un groupe d'élèves encadré par un adulte référent travaille sur un projet que l'animateur du REEA copilote avec l'adulte de l'établissement. Ce groupe d'élèves peut être un groupe classe, des élèves du CVC, un groupe réuni le temps de la pause du midi.

Les élèves réalisent des diagnostics par le biais de pesées pédagogiques ou par des questionnaires de satisfaction sur la restauration collective puis proposent des actions pour réduire le gaspillage puis les mettent en place. Une communication est ensuite réalisée pour informer les autres convives et les sensibiliser au gaspillage alimentaire.

Les 5 autres établissements sont accompagnés par le SICTOM sud Allier qui travaille depuis plusieurs années avec les collèges de son territoire sur une sensibilisation et une réduction du gaspillage alimentaire.

INFOS PRATIQUES

Département de l'Allier
Laure BRIDONNEAU
Technicien chargé du plan
de lutte contre le
gaspillage alimentaire
Tel : 04 70 34 15 54
Mail :
bridonneau.l@allier.fr

03



STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES COLLÈGES DE L'ISÈRE !

Depuis 2015, le Département de l'Isère a lancé un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire destiné à tous les collèges (37 000 repas servis par jour et 600 agents départementaux de la restauration). A ce jour, 80 collèges ont déjà bénéficié du dispositif. Lors du diagnostic initial, il s'est avéré qu'en moyenne 150g de nourriture par repas (23 % du plateau), partaient à la poubelle quotidiennement, cela équivalant au total à 780 tonnes de nourriture gaspillée par an, soit 2,5 millions d'euros perdus.

Un plan départemental de lutte contre le gaspillage alimentaire a été mis en place afin de diviser par deux le gaspillage alimentaire en trois ans, de responsabiliser les collégiens, de valoriser la restauration scolaire et de maîtriser l'impact environnemental de la restauration.

Ce plan se compose essentiellement de deux volets :

- Une formation des agents départementaux en deux journées : lors de la première, il s'agit d'apprendre à diagnostiquer le gaspillage, identifier les solutions pour le réduire (gestion de la commande au plus juste, modulation des quantités servies en fonction de l'élève tout en respectant l'équilibre alimentaire, distribution en libre-service...). Les agents déroulent alors un plan d'action qui leur sert de feuille de route pour la suite. La deuxième journée, environ 6 semaines plus tard permet de dresser un bilan sur les actions expérimentées. Cette formation est également proposée aux personnels de l'Education nationale des collèges
- Une sensibilisation des élèves : une fois les agents départementaux formés, les collégiens assistent à trois sessions de sensibilisation réalisées au moment du déjeuner visant à faire prendre conscience à l'élève qu'il est acteur du gaspillage alimentaire, qu'il peut participer à sa réduction, qu'il doit s'engager à le faire (signature d'une charte)

Afin de créer la dynamique et favoriser l'engagement de tous, le Département a également communiqué sur le sujet en mettant en place des affiches dans les restaurants scolaires, en valorisant la restauration par de nouveaux supports de communication adaptés aux élèves, en réalisant des films (participation des élus), en encourageant un partage de bonnes pratiques (presse spécialisée)... Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site <https://www.youtube.com/watch?v=GUUKc-awYJ4&feature=youtu.be>

L'évaluation de ce dispositif, réalisée en 2017, indique que les résultats sont bons : aujourd'hui, le poids du gaspillage a été réduit à 86g en moyenne par jour et par élève. Pour les collèges qui se sont le plus approprié le sujet, les taux de gaspillage descendent sous les 40g par jour et par élève. Toutefois, ces efforts doivent persévérer, car l'évaluation révèle aussi qu'après quelques mois, les taux de gaspillage ont tendance à remonter dans certains collèges. Le Département de l'Isère est donc entré dans une seconde phase de ce dispositif, afin de consolider les bons résultats et de faire entrer dans les habitudes de tous les gestes anti-gaspillage.

Cette action s'inscrit dans une approche globale de l'alimentation pour une restauration de qualité dans les collèges du Département. C'est pourquoi, grâce aux économies réalisées, elle est associée à l'introduction dans les repas de produits frais et de saison, de qualité et d'origine connue, en lien avec l'agriculture iséroise. Les collégiens sont ainsi sensibilisés sur le contenu de leur assiette et sur la relation entre leur alimentation et les productions agroalimentaires de l'Isère.

INFOS PRATIQUES

Département de l'Isère
Olivier FERRAND
Référént restauration
Direction de l'éducation, de la
jeunesse et du sport
Tel : 04 57 38 77 37

Mail :

olivier.ferrand@isere.fr

Site internet :

<https://www.isere.fr/actualites/stop-au-gaspillage-alimentaire>

38

isère
LE DÉPARTEMENT
www.isere.fr

LES LOCAVORES

La réforme des rythmes scolaires permet de nouvelles approches éducatives, par le biais des TAP (temps d'activités périscolaires). La Communauté de Communes du Pays de Courpière (devenue "Thiers Dore Montagne" depuis janvier 2017) propose, par l'entremise de son service EEDD (service d'Education à l'Environnement pour un Développement Durable) "La Catiche", un TAP "Locavores", expérimenté dans plusieurs écoles depuis 3 ans.

Le principe consiste à faire découvrir aux enfants des catégories d'aliments issus de productions locales¹ : sensibilisation à l'équilibre alimentaire, à l'intérêt des circuits courts et diminution de notre empreinte écologique, éveil à de nouveaux goûts, réduction du gaspillage alimentaire, gestion des déchets sur place (composteurs, poules à l'école), notion de partage et d'entraide, débrouillardise (éplucher, râper, émincer...et faire la vaisselle), patrimoine culturel...

Les objectifs sont multiples, les sourires des enfants sont tout aussi nombreux ! Chaque TAP se déroule de manière hebdomadaire sur 5 à 7 semaines (durée 1h).

Une attention particulière est portée sur le lien avec les familles et la valorisation de l'activité réalisée par les enfants: un livret est communiqué à chaque famille à l'issue du TAP (document si-contre) avec quelques photos, mots clés et une cartographie des producteurs, la sphère familiale est à son tour sensibilisée. A certaines occasions, les familles peuvent fournir, sur la base du volontariat, des aliments (légumes et fruits, lavés et/ou épluchés par les enfants lors de la séance).

Ce TAP a trouvé écho auprès des enseignants qui mènent des projets sur l'alimentation; par ailleurs le restaurant scolaire² (géré par la même collectivité que la Catiche) propose régulièrement aux enfants d'être associés à la confection des menus. Parents, personnels de restauration scolaire, animateurs et enseignants: un exemple de continuité éducative, dont le TAP est un maillon.

Les activités se déroulent avec 12 enfants maximum ; le coût matière pour l'alimentation est de 0,40€ par enfant et par séance.

On peut donc souligner un partage politique volontariste, en faveur de liens entre acteurs éducatifs et économiques ainsi que d'une attractivité du territoire (appropriation culturelle, qualité des animations et des produits).

1 - Légumes feuilles et racine, produits laitiers, pain, noix, pommes, jus de fruits. Aucune cuisson lors du TAP. Pas forcément uniquement du bio, mais toujours du local (existence d'une AMAP sur le territoire)

2 - Le personnel de restauration scolaire est considéré comme personnel technique ET éducatif

INFOS PRATIQUES

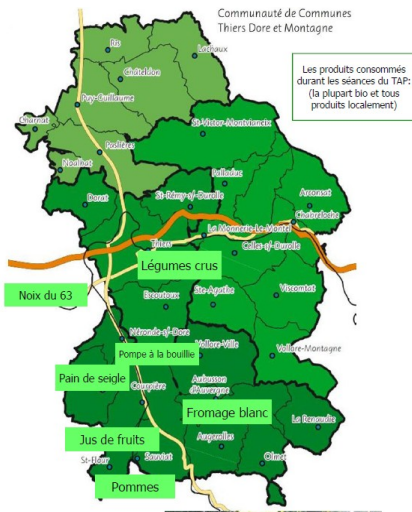
Communauté de
Communes Thiers Dore
Montagne
Pierre GAYVALLET
Chef de service EEDD
Tel : 04 73 53 59 91
Mail:
lacatichepierre@orange.fr

63



Crédits photos © La Catiche

Livret sur le TAP Locavore



aux producteurs, artisans locaux...
les enfants du TAP de Courpière leur disent merci
pour la qualité de leur production !



<http://www.amap-de-la-dore.fr>



TAP Courpière mars-avril 2017



autonomie



partage



curiosité



convivialité



débrouillardise



gourmandise



responsabilité



TAP « les locavores »



Crédits photos © La Catiche

NOURRITURES AU JARDIN :

ADOS & QUARTIERS POLITIQUE DE LA VILLE

Le projet « Les nourritures du jardin » propose des ateliers de sensibilisation à l'alimentation à des jeunes de quartiers en politique de la ville au cours d'un chantier qu'ils effectuent au Grand Parc Miribel Jonage.

Pendant les vacances scolaires de printemps, d'été, et de la Toussaint, 2 groupes de 6 jeunes de quartiers différents se retrouvent 3 fois au cours de leur semaine de chantier (lundi, mercredi, et vendredi) pour échanger sur les enjeux d'une bonne alimentation autour d'un repas. Ils cuisinent ensemble le dernier jour. Les jardins de L'iloiz', espaces pédagogiques et écologiques, permettent d'accueillir ces animations basées sur les sensations et la convivialité, à partir d'ingrédients (fruits, légumes, herbes aromatiques, etc.) récoltés par les personnes elles-mêmes et sur le site.

Les objectifs de ces ateliers sont d'apprendre aux jeunes à trouver et prendre du plaisir en mangeant sainement et simplement pour gagner en qualité de vie, et de les sensibiliser à l'importance d'une alimentation saine et équilibrée basée sur des productions du jardin, des produits locaux et de saison.

Ils visent également à développer des compétences psychosociales, à favoriser l'estime de soi, la prise de conscience de son corps, et l'esprit éco-citoyen.

La richesse de la mixité sociale et culturelle est un élément essentiel lors des découvertes culinaires et des dégustations, grâce entre autres à la proposition de recettes de différents continents.

Retrouvez tous les focus sur les ateliers, les points de vue des animateurs, financeurs, élus... sur les richesses apportées sur ces ateliers par le site dédié ou par la chaîne YouTube "les nourritures du jardin".

Faites une pause ! Prenez le temps de découvrir en immersion le projet Les nourritures du Jardin grâce à un documentaire en trois parties (3 x 10 minutes, en version commentée) : « Lundi », « Mercredi », « Vendredi », les trois temps de l'atelier de l'association « A Conte-Goûte », intégrés à un chantier jeune au Grand Parc Miribel Jonage.

INFOS PRATIQUES

Parc Miribel Jonage
Charlotte DIMIER
Agent de développement
chargée de la cohésion
sociale
Tel : 04 72 97 02 75
Mail :
dimier@grand-parc.fr
&

A conte goûte
Vanessa VINCENT
STELLA
Educatrice au goût &
animatrice
Tel : 06 14 55 35 93
Mail :
aconte.goute@free.fr

69



Crédits photos © Nourritures au jardin

SENSIBILISATION À LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Le Parc de Chartreuse et le collectif "La cantine de Chartreuse" composé de parents d'élèves des communes de Quaix en Chartreuse et de Proveysieux ont organisé une animation sur le gaspillage alimentaire dans les 2 écoles le mardi 9 mai 2017.

Cette animation menée par l'association Pic Vert a permis de faire prendre conscience aux enfants qu'en gaspillant un simple morceau de pain, on gaspillait en réalité beaucoup plus que ça ! En remontant la chaîne de fabrication du pain, les enfants ont pu voir toute l'énergie, le temps et savoir faire ainsi que les matières premières qu'il a fallu pour sa fabrication.

En parallèle de cette animation, un traiteur travaillant des produits bio et locaux est venu exceptionnellement livrer le repas de midi pour faire découvrir une cuisine à partir de produits de qualité tant au niveau gustatif qu'environnemental de part leur mode de production.

Ce projet de sensibilisation s'inscrit plus globalement dans un projet alimentaire de territoire (PAT) porté par le collectif et accompagné par le Parc de Chartreuse et le CPIE du Vercors, grâce au soutien financier de la DRAAF Auvergne-Rhône Alpes. Ce PAT est en cours de construction, les résultats de la première phase (recueil des besoins, des perceptions, construction du programme d'action...) seront à observer fin 2017 !

INFOS PRATIQUES

PNR de Chartreuse
Lise DENAT
Chargée de mission
Tel : 04 76 88 75 20

Mail:
lise.denat@parc-chartreuse.net

Site internet :
<http://www.parc-chartreuse.net>

38



SELF COLLABORATIF & ACTIONS

ÉDUCATIVES

Les selfs linéaires avec leurs multitudes de choix et leurs portions toutes faites et trop copieuses entraînent souvent du gâchis et ne facilitent pas la communication entre les collégiens et les agents en charge de la restauration.

Le Conseil départemental est engagé dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire depuis plus de 7 ans. Le principe repose sur une démarche qualitative, éducative et responsable, qui vise à faire comprendre aux élèves qu'il est important de ne pas gâcher la nourriture qui leur est servie et de former et conseiller les équipes techniques. Le fonctionnement de ce nouveau type de "self-collaboratif" consiste à développer l'autonomie du collégien tout en le responsabilisant.

Le concept ?

Le convive prend le plateau, le verre, la serviette et les couverts. Il se dirige vers le buffet des produits laitiers/desserts et se sert. Il pose le plateau sur table. Il va vers le buffet de hors d'œuvres. Une grande assiette est à disposition et il se sert en autonomie. Il prend le pain avec une pince. Il va s'asseoir pour manger et pourra se resservir s'il le souhaite en hors d'œuvres.

Une fois l'assiette terminée ; il se lève avec son assiette vide pour le plat principal. Il se sert en garniture et le chef de cuisine le sert en plat chaud. Il va s'asseoir et terminer son repas. Il débarrasse son plateau et l'assiette « doit » être vide.

L'intérêt de ce fonctionnement ?

- Les convives mangent à leur faim, selon leur appétit et leur envie
- Le repas est mangé dans l'ordre : entrée, viande/garniture, produit laitier et dessert
- L'autonomie et la responsabilisation des collégiens sont accrues
- La fluidité du passage au restaurant est améliorée
- Le plat principal est mangé CHAUD
- La convivialité est améliorée car le personnel de cuisine (« restauration ») est présent en salle et non plus derrière le self. Des conseils nutritionnels peuvent ainsi être plus facilement prodigués
- Les gains de matière première réalisés permettent d'augmenter la qualité des produits cuisinés (volaille fermière, produits labellisés ...) car les gains sont réaffectés pour l'achat de produits de meilleure qualité (et de proximité grâce à la plateforme Agrilocal63).

Depuis Janvier 2015, le Conseil départemental développe les selfs collaboratifs et les résultats sont significatifs : les déchets sont passés à moins de 30 grammes par convive. En 2016, le collège de Lempdes a fait une demande afin d'être équipé de ce nouveau dispositif ; en Mai 2017, il inaugure son self collaboratif.

En parallèle, le Conseil départemental a mis à disposition un animateur environnement (CREEA) afin d'accompagner le collège dans son projet de lutte contre le gaspillage alimentaire. À la suite d'un diagnostic du Conseil départemental (laboratoire TERANA), le Principal du collège de Lempdes et l'animateur ont décidé d'actions à mettre en œuvre. Ces actions ont été validées lors des différents Comités de Pilotage du collège de Lempdes. Les actions éducatives et/ou pédagogiques ont été menées tout au long de l'année scolaire afin de donner du sens sur le projet de lutte contre le gaspillage alimentaire et le mieux manger. Elles se sont déroulées soit en salle à manger soit en salle de classe en collaboration avec l'animateur, les équipes éducatives et pédagogiques. Ce travail en transversalité a permis au collège de Lempdes de réduire le gaspillage alimentaire de près de 80 % et ainsi d'optimiser encore la qualité servie aux collégiens.

INFOS PRATIQUES

Conseil départemental
du Puy-de-Dôme
Stéphane BAZOUD
Tel : 04 73 90 10 41
Mail :

stephane.bazoud@puy-de-
dome.fr

Site internet :
<http://www.puy-de-dome.fr/colleges/restauration-hebergement/la-qualite-dans-les-assiettes.html>

63



Crédits photos © Conseil départemental du Puy-de-Dôme

8. EUX AUSSI !



Des initiatives de sensibilisation à une alimentation plus dirigées vers des relais : famille, personnel socio-éducatif, pairs, animateurs et éducateurs... par exemple.

Une piste efficace pour augmenter l'effet de masse et apporter davantage de cohérence et de liant aux messages portant sur l'alimentation durable.



LIVRET PÉDAGOGIQUE

« LES TABLIERS EN HERBE »

« Les tabliers en herbe | N°1 »

Parcours pédagogiques Alimentation Durable en T.A.P pour les 7-11 ans « A vos papilles ! »

Ce livret pédagogique, conçu par l'association A.N.I.S. Etoilé et les Petits Débrouillards Auvergne dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation 2013-2017, encourage la mise en place de projet éducatif alimentaire de la jeunesse et vous propose des parcours pédagogiques avec des trésors d'animation de la graine à l'assiette.

Soyez gourmand... Jeux, convivialité et pédagogie sont les trois principaux ingrédients de ce savoureux livret à destination des animateurs, intervenants en T.A.P et à toute personne soucieuse de donner des clefs de compréhension pratiques sur le fonctionnement de notre système alimentaire aujourd'hui.

Ce livret comporte : 12 fiches d'animation présentées au sein de 2 parcours pédagogiques par tranche d'âge : des pépites d'activités à découvrir pour animer avec les enfants de 7- 8 ans (CE) et de 9 -11 ans (CM) : un parcours pédagogique « de la terre à l'assiette » et un parcours « manger c'est bien, jeter ça craint ». Des fiches pratiques pour construire les animations. Un inventaire des outils pédagogiques en Éducation à l'alimentation. Ce livret a été réalisé avec la participation financière de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes

Nouveau ! « Les tabliers en herbe n°2 spécial maternelle »

Un nouveau livret pédagogique est en cours d'élaboration en partenariat avec le comité de pilotage EDD (Education au développement durable) de l'IN63 (Inspection Education Nationale du Puy de Dôme) et sortira fin 2018. Ce livret sera en libre accès sur www.anisetoile.org. Ce 2^{ème} livret est également réalisé avec la participation financière de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes.

INFOS PRATIQUES

Association Anis Etoilé
Nathalie GREGORIS
Responsable Pédagogique
Tel : 04 73 14 14 13
Mail:
contact@anisetoile.org
Site internet :
www.anisetoile.org

63



Les tabliers en herbe !

Parcours pédagogiques Alimentation Durable en T.A.P. Temps d'activités périscolaires

A vos papilles !

Ce livret pédagogique, conçu par l'association A.N.I.S. Etoilé et les Petits Débrouillards Auvergne dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation 2013-2017, encourage la mise en place de projet éducatif alimentaire de la jeunesse et vous propose des parcours pédagogiques avec des trésors d'animation de la graine à l'assiette.



Soyez gourmand...

Jeux, convivialité et pédagogie sont les trois principaux ingrédients de ce savoureux livret à destination des animateurs, intervenants en T.A.P et à toute personne soucieuse de donner des clefs de compréhension pratiques sur le fonctionnement de notre système alimentaire aujourd'hui.

Ce livret comporte :

→ 12 fiches d'animation présentées au sein de 2 parcours pédagogiques par tranche d'âge : des pépites d'activités à découvrir pour animer avec les enfants de 7 - 8 ans (CE) et de 9 - 11 ans (CM)

→ Des fiches pratiques pour construire les animations (en annexe)

→ Un inventaire des outils pédagogiques en Éducation à l'alimentation

Consultez librement l'ouvrage en ligne sur www.anisetoile.org

Ce livret a été réalisé avec la participation financière de la Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt de la Région Auvergne-Rhône-Alpes



LES VISITES DE FERMES EN PAYS DE MASSIAC



Les visites de fermes en Pays de Massiac ont été initiées en 2008 par l'Office de Tourisme en partenariat avec le Groupement de Vulgarisation Agricole, dans le but d'ouvrir les exploitations au grand public.

En période estivale sont proposées plusieurs visites d'exploitations différentes, menées par les exploitants qui souhaitent partager leur passion. Des produits locaux sont ensuite partagés dans un cadre convivial.

Nos fermes s'ouvrent à vous, c'est une animation créée pour soutenir l'activité économique du territoire, avec une volonté de fédérer différents acteurs du territoire autour d'un même projet. Bien sûr, c'est également valoriser l'agriculture de ce territoire à travers des visites montrant la diversité des exploitations (production laitière, céréalière, héliicole, production de bovins (pour fromage et viande), chèvres....). Et puis c'est également proposer une animation dédiée aux familles en particulier.

Cet élan inspiré par l'Office de Tourisme a ensuite donné envie à des exploitants d'ouvrir plus régulièrement leurs fermes : nous avons aujourd'hui plusieurs fermes ouvertes régulièrement pendant l'été proposant des visites thématiques. C'est une grande satisfaction pour nous de faire se rapprocher les producteurs du grand public, et de faire ainsi connaître les produits locaux, qui sont par ailleurs diversifiés et de grande qualité !

Cette année est la dixième année, c'est donc un bilan très positif ! Les visiteurs sont satisfaits, et apprécient la dégustation copieuse et de qualité, tout cela avec un bon rapport qualité /prix (le tarif de 3€ adulte et gratuit -12ans n'a pas évolué depuis 2008, et cela grâce aux sponsors qui nous soutiennent).

Pour aller plus loin :

http://www.pays-saint-flour.fr/fr/il4-territoire_i1-massiac-vallee-d-alagnon.aspx

INFOS PRATIQUES

Pays de Massiac
Anais GEANT
Agent de développement
Guide conférencière
Tel : 04 71 23 07 76
Mail:
massiac.info@pays-saint-flour.fr
Site internet :
www.pays-saint-flour.fr
&
www.hautesterrestourisme.fr

15



Crédits photos © Pays de Massiac

DES OUTILS POUR ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT

VERS LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE !

Le GRAINE Auvergne-Rhône-Alpes est le réseau régional pour l'Éducation à l'Environnement vers un Développement Durable. Il rassemble les acteurs qui informent, sensibilisent, éduquent, forment et invitent à agir tous les citoyens de la région sur de nombreux thèmes : eau, climat, biodiversité, santé-environnement, alimentation, agriculture, consommation...

En 2016 il a porté un projet en partenariat avec la Métropole de Lyon, des associations d'EEDD du territoire lyonnais, des agents des collectivités locales, des chercheurs, des étudiants et des salariés d'entreprises pour créer des outils sur l'accompagnement du changement pour aider les acteurs à mieux accompagner les personnes vers l'écocitoyenneté et à imaginer de nouvelles approches s'appuyant sur les théories issues des sciences humaines et sociales. Ce projet était à destination des publics adultes mais les outils produits peuvent tout à fait s'adapter à des publics jeunes.

Ce projet a abouti à la création de deux outils développés collectivement :

- Un recueil sous forme de fiches synthétiques de 21 théories, modèles et méthodes issus des apports de la psychologie sociale, de la sociologie des organisations, des sciences de l'éducation et des sciences politiques.
- Une grille de questions à se poser.

Ce sont des outils d'appui, d'autoformation, de culture générale pour les animateurs, éducateurs, accompagnateurs du changement qui se questionnent sur leurs pratiques, et qui souhaitent puiser des idées pour dépasser les problématiques rencontrées lorsqu'ils accompagnent des personnes.

L'ensemble des fiches et outils développés dans le cadre de ce projet sont le fruit d'un processus d'intelligence collective et sont donc téléchargeables et libres de droit :

<http://graine-auvergne-rhone-alpes.org/index.php/component/content/article/36/1262-ecocitoyennete-d-es-adultes-accompagner-le-changement.html>

"Place aux jeunes!"

En 2014-2015 le GRAINE a également porté un projet sur la participation des jeunes à la transition écologique. Retrouvez **en ligne** (graine-auvergne-rhone-alpes.org/DOC/Publications/PlaceJeunes-TransitionEcolo.pdf) ce document qui met en lumière les outils, les démarches, les moteurs, les freins et, plus important encore, les points de vigilance et ingrédients essentiels à prendre en compte pour mener des projets d'éducation à l'environnement avec des jeunes. Il a pour but de valoriser les expériences menées et d'être une boîte à idées et méthodes pour tous ceux qui envisagent une démarche similaire.

INFOS PRATIQUES

GRAINE Auvergne
Rhône-Alpes
Elise LADEVEZE
Animatrice de projets
en réseau
Tel : 04 82 53 50 12
Mail:
elise.ladeveze@graine-auvergne-
rhone-alpes.org
Site internet :
www.graine-auvergne-rhone-
alpes.org

69



Réseau Auvergne-Rhône-Alpes
pour l'éducation à l'environnement
vers un développement durable

ACCOMPAGNER LES COLLÉGIENS EN QUÊTE D'AUTONOMIE PAR LA PRATIQUE CULINAIRE

A l'origine du projet AFCC "Arts de Faire Culinaires au Collège », les constats dressés par l'équipe de l'établissement pilote: difficulté à faire évoluer les habitudes alimentaires des collégiens ; difficulté à associer les familles au projet d'établissement, désintérêt des collégiens pour la restauration scolaire.

L'écriture de ce projet vise alors à contribuer au bien-être des collégiens, à recréer du lien avec les familles en s'appuyant sur les pratiques culinaires, à lutter contre le décrochage scolaire en s'appuyant sur une évolution des comportements et des habitudes alimentaires des jeunes, au quotidien. Le but à long terme est de donner aux collégiens les clés d'une alimentation plus saine, raisonnée et autonome afin de les rendre acteurs de leur alimentation, de leur redonner la possibilité de construire et d'analyser leurs choix alimentaires.

En pratique ?

Ce programme d'éducation alimentaire par la mise en pratique est un pilote ambitieux mis en place sur 3 années au collège M. de Valois (Angoulême) de 2013 à 2016 puis transféré dans un second collège M. Pallet (REP+) en 2015/2016. De la 6ème à la 3ème, ce programme organise, sous forme de 5 modules, des ateliers complémentaires à propos de l'alimentation: ateliers de cuisine couplés à des modules d'éveil à la dégustation, éducation aux médias et au développement durable, sensibilisation aux arts de la table, découverte des métiers de bouche... de façon à ce que les adolescents acquièrent une plus grande conscience des enjeux liés à la consommation alimentaire.

Quels résultats ?

Une recherche-action longitudinale conduite par Emilie Orliange (doctorante de l'Université de Poitiers/CEPE Angoulême), pendant 4 ans, a permis d'évaluer les bénéfices d'une éducation alimentaire des collégiens aux « arts de faire culinaires » à l'interface entre l'école, la famille et l'univers marchand. L'objectif de la recherche est d'étudier la mise en pratique de la cuisine au collège comme processus d'autonomisation des jeunes consommateurs en matière d'alimentation.

Quels en sont les bénéfices ?

Les résultats scientifiques démontrent un impact positif sur le climat scolaire, un effet de synergie autour du projet, une augmentation de la fréquentation des familles aux différents événements du collège, des bénéfices observables sur le comportement alimentaire et culinaire des jeunes.

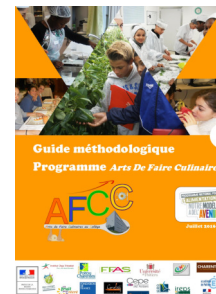
De plus, ce projet intègre la réalisation d'un guide méthodologique, validé scientifiquement, pour assurer sa reproductibilité dans d'autres établissements.

Pour plus d'informations concernant le Programme AFCC "Arts de Faire Culinaires au Collège" (partenaires financiers et techniques, contenu, mallette pédagogique...), rendez-vous sur : <http://agriculture.gouv.fr/angouleme-une-boite-outils-pour-leducation-lalimentation-en-college>

INFOS PRATIQUES

Projet AFCC
Marie-Line HUC
Diététicienne – Chef de
projet
Tel : 06 11 82 58 57
Mail :
marie.line.huc@club-internet.fr
Ou
Françoise CUISINIER
Principale de Collège
Tel : 05 45 91 42 86
Mail :
francoise.cuisinier@ac-poitiers.fr

16



Crédits photos © AFCC

ET APRÈS ?



Nous tenons à remercier chacun des acteurs qui ont souhaité témoigner dans cette brochure. Nous espérons que ces partages d'expériences et idées nous encourageront à poursuivre nos actions de sensibilisation et d'accompagnement à destination de la jeunesse et donneront des clés pour créer, innover, dynamiser et mettre en œuvre d'autres projets permettant aux jeunes de devenir responsables de leur alimentation et acteurs sur leur territoire.

Si vous aussi vous souhaitez être identifié parmi les acteurs de l'éducation de la jeunesse en Auvergne-Rhône-Alpes, **cliquez sur le lien ci-dessous** pour avoir accès à notre sondage en ligne.
<https://fr.surveymonkey.com/r/7SJ8637>

Vous êtes intéressé pour partager et mettre en avant votre expérience au travers d'un article ?
Rendez-vous sur **le site internet de la DRAAF**
<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Nouvel-article,1578>,
la brochure sera régulièrement mise à jour en ligne avec vos nouveaux témoignages.

Elisabeth MANZON - Chef de pôle PNA
Tel : 04 78 63 13 86
Mail : elisabeth.manzon@agriculture.gouv.fr

Marie-Noëlle DUBAR - Adjointe au chef de pôle
Tel : 04 78 63 14 43
Mail : marie-noelle.dubar@agriculture.gouv.fr

Françoise CHABROLLES - Chargée de mission
Tel : 04 73 42 15 45
Mail : francoise.chabrolles@agriculture.gouv.fr



POUR TERMINER...



Qui sommes nous ?

1 - La DRAAF en quelques mots ?

> > La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt est une antenne régionale du ministère en charge de l'alimentation. A ce titre, l'une de ses missions est de décliner le PNA en collaboration étroite avec les acteurs de terrain impliqués sur cette thématique.

2 - Mais qu'est-ce que le PNA ?

> > Le **PNA** (Programme National pour l'Alimentation) est un volet de la politique publique de l'alimentation porté par le Ministère. Il encourage des actions en faveur de la justice sociale, de la lutte contre le gaspillage alimentaire, de l'ancrage territorial & la mise en valeur du patrimoine, et de l'éducation alimentaire de la jeunesse.

3 - Comment la DRAAF encourage-t-elle l'éducation alimentaire ?

> > Via la mise en réseau, par des publications thématiques ou réglementaires (par exemple **le livret sur les TAP** présentant diverses activités pouvant être proposées sur ces temps, ou le guide **Cuisiner les jardins**), ou encore par l'accompagnement technique et financier de projets. Nous disposons d'un budget régional très limité nous posons comme principe d'intervention la possibilité de retour d'expérience, d'expérimentation, d'essai... pour toute action accompagnée, de manière à ce qu'elle puisse bénéficier à d'autres acteurs et avoir un effet de levier par la suite.

L'accompagnement des jeunes à choisir leur alimentation en conscience est un enjeu primordial sur nos territoires de plus en plus engagés en faveur d'une alimentation durable. Nous souhaitons favoriser les synergies entre acteurs, les partages de bonnes idées et l'approche globale de l'alimentation.

Elisabeth MANZON, chef de projet PNA

INDEX

QUEL TYPE DE STRUCTURE ?

→ ASSOCIATIONS

ABC Diététique
ADES du Rhône
AFOCG 01
AGATHE CPIE
ANEJG
Anis Etoilé
Artisans du Monde
Biobauges
Catapulte
CIVAM 26
CPIE Bugey-Genevois
E-Graine
Graine Auvergne-Rhône-Alpes
IREPS Rhône-Alpes
J'art d'ain partagé
Lyon Duchère AS
MRJC
MRJ Confluence
Récup et Gamelles
Sapere Les classes du goût
Sens & Savoirs
UMIJ
URHAJ

→ COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

Bonneville
Castelnau d'Estrefonds
Chabeuil
Communauté de Communes
Thiers Dore et Montagne
Département du Puy-de-Dôme
Département de l'Allier
Département de l'Isère
Mairie de Venterol
Grand Parc Miribel Jonage
PNR de Chartreuse
PNR Livradois-Forez

→ INSTITUTIONS

CEPE IAE Poitiers
Ecole Saint-André
EPL de Marmilhat
Canopé
Lycée agricole Les Sardères

→ AUTRE

Alimentec (*Syndicat Mixte*)
Ardèche le goût (*Centre de développement agroalimentaire*)
Aux goûts du jour (*organisme indépendant de formation*)
C5S (*indépendant*)
Compagnie à trois branches

CRESNA (*Coopérative*)
CRIEL Sud-Est (*Interprofession de la viande*)
Interbev (*Interprofession de la viande*)
Interfel (*Interprofession des fruits et légumes*)
Reppop (*Réseau Ville Hôpital*)

CE QUI M'INTÉRESSE

→ UNE ACTION / UN PROJET

Ateliers cuisine chez Habitat Jeunes
Du champ à l'assiette
Equilibrio
L'éducation au commerce équitable
Le goûter à la ferme
Les goûts de l'aventure & Ateliers sur le feu
Les visites de fermes en Pays de Massiac
Manger local : késako ?
Mon voisin paysan
PACAP ?
Projet AFCC
Stop au gaspillage alimentaire

→ UN OUTIL PÉDAGOGIQUE

Car Foud'Ardèche
Débat 2A
Expo digitale « Manger et consommer responsable »
Des outils pour accompagner le changement vers la transition écologique
Jeu Anti-Gaspi
Les tabliers en herbe
Le Pass'Sport Santé
Les fondamentaux
Que mangerons-nous en 2050 ?
Les aventures de Zak et Citrus
Mon p'tit légumady
Vélo cuisine pédagogique

→ UN RETOUR D'EXPÉRIENCE

Aux goûts du jour
Biobauges
Concours Régalm
Du jardin planétaire à l'assiette
Du pré à l'assiette
La compagnie des papilles
L'alimentation sous toutes ses formes
L'éducation alimentaire au Reppop

INDEX

Les circuits courts au lycée
Les classes du goût
Les clés pour une alimentation durable
Pour une alimentation autonome, saine et durable
Un spectacle musical par les enfants
Zéro déchet alimentaire : rêve ou réalité ?

→ UN SITE

Bébé Epicé

→ UN TÉMOIGNAGE DE COLLECTIVITÉ

De quoi alimenter les travaux d'école
Exemple de la cantine de Venterol
Les Locavores
Les Nourritures au jardin
Non au gaspillage alimentaire
Pacap à l'école
Pays de Massiac
Pour une éducation au goût
Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage

Self collaboratif & actions éducatives
Stop au gaspillage alimentaire dans les collèges de l'Isère
Tous mobilisés contre le gaspillage alimentaire

PRÈS DE CHEZ MOI

...

01

AFOCG 01
Alimentec
Artisans du Monde
J'art d'ain partagé
Lycée agricole Les Sandières

07

Ardèche le goût
Aux goûts du jour

03

Département de l'Allier

15

Ecole Saint-André
Pays de Massiac

26

Chabeuil
CIVAM 26
Mairie de Venterol

42

Artisans du Monde
Philippe GALLEY

38

Département de l'Isère
PNR les Chartreuses
UMIJ
URHAJ

63

ANEJG
Anis Etoilé

Communauté de Communes
Thiers Dore et Montagne
Département du Puy-de-Dôme
EPL de Marmilhat
Canopé
CRESNA
PNR Livradois-Forez

69

ABC Diététique
ADES du Rhône
Catapulte
CRIEL Sud-Est
Graine Auvergne-Rhône-Alpes
Interbev Auvergne-Rhône-Alpes
IREPS Rhône-Alpes
Lyon Duchère AS
MRJC
MRJC Confluence
Récup et Gammelles
Reppop
Grand Parc Miribel Jonage
Sens & Savoirs

73

AGATE CPIE
Biobauges
E-Graine

INDEX

74

Bonneville
CPIE Bugey-Genevois

76

Compagnie à Trois branches

78

Sapere Les classes du goût

... **OU UN PEU PLUS
LOIN**

16

CEPE IAE Poitiers

31

Castelnau d'Estrefonds

75

Interfel

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION

NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt d'Auvergne-Rhône-Alpes

RÉDACTION & CONCEPTION

Joséphine Soulier, Stagiaire au SRAL/DRAAF

CONTRIBUTIONS

Elisabeth Manzon, Marie-Noëlle Dubar & Françoise Chabrolles, SRAL / Vincent Colomines
Carole Guilhain, chargée de publication & Paulette Poilane, chargée de communication

CRÉDITS PHOTOS

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (Cheick Saidou & Xavier Remongin)

MIS À JOUR LE 2 OCTOBRE 2018

