

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

TRANSMETTRE

APPRENDRE

DÉCOUVRIR

GOÛTER



PREFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES

PROGRAMME NATIONAL POUR
L'ALIMENTATION
NOTRE MODÈLE
À DE L'AVENIR

AU PROGRAMME



Le mot du Directeur.....	5
Abréviations...comment s'y retrouver ?.....	6
Pour commencer.....	7
1. A qui s'adresse cette plaquette ?.....	7
2. Quelles informations ?.....	8
3. Comment l'utiliser ?.....	9
Partie 1. Pourquoi & pour quoi ?.....	10
1. Manger pour se nourrir ?.....	10
En résumé.....	10
2. Quelle utilité pour les futurs mangeurs ?.....	11
Néophobes ou néophiles ?.....	11
La table, un lieu de socialisation ?.....	12
La famille.....	12
Le personnel socio-éducatif.....	12
En résumé.....	13
La santé dans l'assiette aux premiers âges de la vie.....	14
Les visites de fermes en Pays de Massiac.....	15
Partie 2. De la théorie.....	16
1. Les institutions accompagnent : l'État & les collectivités territoriales.....	16
2. Comment agir à mon échelle & vers qui me tourner ?.....	17
Partie 3. ...A la pratique... : Alim'actions.....	18
1. Alim'agri.....	19
Débat 2A, un dispositif multi-acteurs pour débattre de l'agriculture et de l'alimentation.....	20
Du champ à l'assiette.....	21
Mon voisin paysan.....	22
2. Alim'nature.....	23
Du jardin planétaire à l'assiette : sans terre, t'es rien.....	24
Jeu anti-gaspi.....	25
Les locavores.....	26
Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage.....	28

Stop au gaspillage alimentaire.....	29
Zéro déchet alimentaire : rêve ou réalité ?.....	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
4. Alim'sens.....	41
Aux goûts du jour.....	42
Bébé épicié, le site des parents culottés.....	43
Les classes du goût.....	44
Un repas partagé dans le noir.....	45
Création d'un spectacle musical sur l'alimentation par les enfants.....	46
5. Alim'social.....	47
L'alimentation sous toutes ses formes.....	48
L'éducation au commerce équitable.....	49
6. Alim'tradi.....	50
Biobauges, différentes animations.....	51
Concours REGALIM.....	52
Foud' Ardèche.....	53
Les circuits courts au lycée.....	54
Manger local : késako ?.....	55
7. Qu'en pensent-ils ? Témoignages d'élus et d'institutions.....	56
De quoi alimenter les travaux d'école.....	57
Exemple de la cantine de Venterol.....	58
Non au gaspillage alimentaire !.....	59
PACAP à l'école.....	60
Et après ?.....	61
Pour terminer.....	62
Index.....	63

LE MOT DU DIRECTEUR



L'éducation alimentaire de la jeunesse figure parmi les axes structurants de la politique publique de l'alimentation portée par le Ministère en charge de l'agriculture.

Notre région fourmille d'initiatives autour de l'éducation de la jeunesse à l'alimentation.

Les approches en sont très diverses : scientifiques, culturelles, sociales, pratiques, hédonique...

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

Et les acteurs sont également très diversifiés, dispersés sur notre grand territoire régional et particulièrement actifs, dynamiques et imaginatifs.

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

Cette brochure « Tout le monde s'en mêle » rassemble vos nombreuses contributions, et reflète les fortes motivations pour accompagner nos jeunes à choisir leur alimentation.

Je ne doute pas qu'elle sera régulièrement enrichie par de nouveaux retours de notre région ou d'autres territoires.

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

Bruno LOCQUEVILLE,
Directeur régional adjoint 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

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

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

TAP : Temps d'Activités Périscolaires

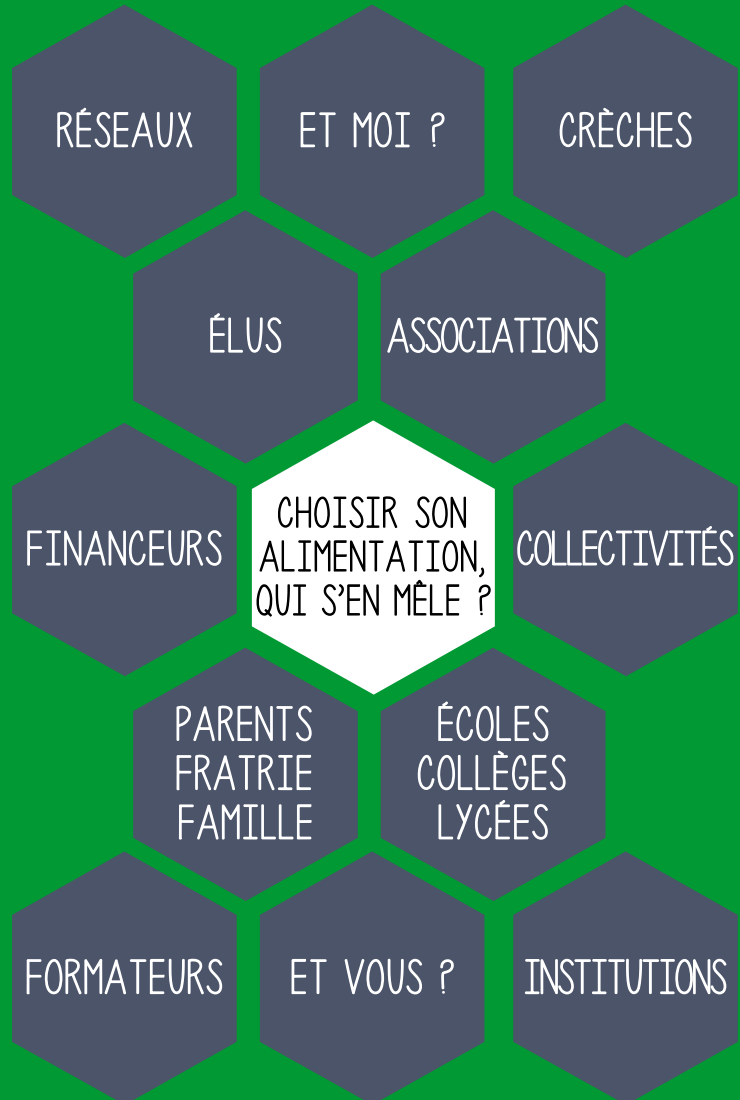
POUR COMMENCER

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'éducation alimentaire de la jeunesse.

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) ce qui explique la richesse et la diversité des actions menées en région : ateliers cuisine, mallettes pédagogiques, carrés potagers, ressources et banques de données, contes, etc.





2. QUELLES INFORMATIONS ?

Cette plaquette, coconstruite grâce aux contributions de nombre d'acteurs, donne un aperçu des actions menées en région concernant l'éducation alimentaire de la jeunesse (public âgé de 0 à 18 ans).

Chacun des acteurs identifiés et souhaitant mettre en avant l'une de ses actions, présente sous forme de petit article, le fonctionnement de son organisme et le type d'action qu'il est susceptible de pouvoir mettre en œuvre par rapport à cette thématique. Il est évident que ces témoignages ne reflètent qu'une partie du travail de chacun.

Besoin de plus d'informations ?

Avec l'onglet « Infos pratiques » retrouvez les coordonnées des structures avec lesquelles vous souhaitez prendre contact !

Et vous ?

Si l'éducation alimentaire de la jeunesse est également une de vos thématiques de travail, vous pouvez également apporter votre contribution à cet outil en cliquant ici : <https://fr.surveymonkey.com/r/7SJ8637>.

3. COMMENT L'UTILISER ?

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 !



Schéma 2 : L'alimentation...quels angles d'approche ?

Josephine SOULIER - DRAAF - Date de publication Août 2017

Partie 1. POURQUOI & POUR QUOI ?

1. MANGER POUR SE NOURRIR ?

« L'HOMME EST PROBABLEMENT CONSOMMATEUR DE SYMBOLES AUTANT QUE DE NUTRIMENTS »

Comme l'affirme le Professeur Jean Trémolière, considéré comme le père de la nutrition moderne en France², on ne peut réduire l'alimentation au simple fait de se nourrir. En effet, l'acte alimentaire renvoie à bien d'autres dimensions, qu'elles soient sociales (normes, codes...), culturelles (religion, croyances, tradition, patrimoine, habitudes...), ou hédoniques (plaisir, goûts et dégoûts, gourmandises...).

De nombreux facteurs socio-culturels entrent en jeu dans la décision alimentaire comme la manière de cuisiner, de manger, mais aussi les goûts et dégoûts alimentaires... Tous ces paramètres constituent un ensemble de normes, propre à chaque culture, et encadrent le moment du repas lui donnant ainsi un sens particulier. En incorporant des signes, des règles, des codes et des lois, nous incorporons également de la mémoire et de l'histoire tout en mobilisant notre imaginaire³ (un peu comme avec la fameuse Madeleine de Proust). En amont de la consommation et de la préparation alimentaires, il faut choisir ! Face au large panel de produits alimentaires, le poids des représentations symboliques que nous nous faisons des aliments, de leurs qualités et de leurs actions réelles ou supposées entre en jeu et nous incite à aller vers tel produit plutôt qu'un autre.

La nourriture est donc porteuse de sens en racontant des histoires (venant de plus ou moins loin suivant les produits) qui, tour à tour, séduisent, effrayent, fascinent ou attirent.

La prise en compte de ces notions est un moyen pour susciter la curiosité alimentaire et l'ouverture à d'autres modes de consommation.

EN RÉSUMÉ

« Je mange donc je suis », formule reprise par bon nombre de sociologues, montre bel et bien les différentes fonctions de l'alimentation. Non seulement manger nous permet de rester en vie (notre corps a besoin de nutriments : protéines, glucides, lipides, vitamines et minéraux, pour pouvoir fonctionner convenablement), mais cette activité quotidienne recouvre bien d'autres fonctions : elle est un moyen pour découvrir de nouvelles cultures, nous permet de donner notre opinion sur des sujets concernant le bien-être animal ou l'économie locale par exemple (régime végétarien, locavorisme⁴...) ; enfin, manger est aussi synonyme de partage, de convivialité, et bien sûr... de plaisir !

2 QUELLE UTILITÉ POUR LES FUTURS MANGEURS ?

Voici quelques réflexions qui montrent bien l'importance de l'éducation alimentaire pour les enfants sur leur manière d'appréhender l'alimentation... et indirectement sur leur santé, la façon dont ils produiront ou consommeront plus tard par exemple.

Néophobes ou néophiles ?

La réticence face à de nouveaux aliments correspond à la néophobie alimentaire. C'est une étape que tous les enfants traversent (en général elle apparaît vers l'âge de 4 ans et peut durer jusqu'aux 7-10 ans de l'enfant) et qui est redoutée par leur entourage... Mais pourquoi avoir si peur face à la nouveauté ? C'est en réalité un instinct de survie.

« Comment savoir si ce nouvel aliment est bon puisque je ne le connais pas ? Est-ce que je ne risque vraiment rien ? Et si c'était dangereux ? Et si je tombais malade ? »

C'est ce genre de questions que se posent les enfants quand on leur présente pour la première fois un nouveau plat. Il nous faut alors faire preuve de pédagogie, de créativité et de patience pour leur faire connaître l'aliment et leur montrer qu'il n'y a aucun danger à manger ce produit.

D'où l'importance de l'éducation alimentaire. En montrant aux enfants d'où viennent les produits, comment on peut les consommer, pourquoi en manger, nous leur permettons d'être plus à l'aise face à la nouveauté. Mais n'oublions pas que chaque enfant possède son propre goût aussi certains seront plus difficiles que d'autres car plus sensibles à certaines saveurs.



La table, un lieu de socialisation et de transmission de valeurs ?

La transmission des normes et des valeurs de la société dans laquelle vivent les enfants fait partie de leur éducation. Cet apprentissage leur permet d'acquérir les repères dont ils ont et auront besoin pour grandir et constituer leur propre répertoire alimentaire (*Que manger ? Comment et quand manger ? Repas festifs : Noël, anniversaires, Épiphanie, Pâques... : quelle symbolique ?*). Plusieurs acteurs interviennent alors, la famille, l'école, les pairs et les médias.

Le milieu de l'éducation est un véritable levier pour aborder la thématique de l'alimentation (origine des produits, qualité et propriétés des aliments, comportement face à la nourriture, métiers liés à l'agriculture...). Cependant, il n'est pas le seul canal permettant de mener une réflexion sur ce sujet avec les enfants. Il existe bien d'autres occasions et situations créatrices d'échanges sur l'alimentation et supports de sensibilisation à un mode de vie sain et respectueux de l'environnement. Oui... mais lesquelles ?

La famille

Elle est un levier important dans la prise de conscience et un réel moteur en ce qui concerne le changement de comportement qui peut y faire suite. C'est pourquoi proposer des actions de sensibilisation à l'alimentation aux familles est cohérent. En s'intéressant à la fois au jeune public et aux parents, les messages délivrés (aux premiers et/ou aux seconds) trouveront échos dans les foyers où ces discussions pourront être approfondies et où chacun trouvera sa place dans le dialogue.

C'est pourquoi nous croyons qu'il est important aujourd'hui de (re)considérer la famille comme une entité sociale à part entière avec un système de normes et de valeurs qui lui sont propres (aussi appelé système éducatif). Les représentations qu'ont les parents sur leur comportement alimentaire sont ainsi transmises aux enfants qui les reproduisent à leur tour. Ainsi, la famille génératrice de changement trouve sa place et sa légitimité dans les projets liés à l'éducation alimentaire de la jeunesse.



Le personnel socio-éducatif

Puisqu'ils s'occupent de nos enfants dès leur plus jeune âge, il est cohérent d'inclure le personnel de crèches, les enseignants, animateurs ainsi que les agents de la restauration scolaire dans notre réflexion. En effet, leur potentiel pédagogique leur permet d'aborder l'alimentation à travers différentes disciplines et canaux et pour cela ils ont besoin de clés et d'astuces pour mener à bien ces échanges, interculturels et/ou intergénérationnels, sur l'alimentation.

Leurs retours d'expérience sont précieux pour enrichir d'autres actions de sensibilisation.

EN RÉSUMÉ



Inciter les jeunes à partager leur vision de l'alimentation dès le plus jeune âge ne peut qu'encourager les jeunes générations à découvrir de nouveaux horizons alimentaires par la suite. D'où l'importance d'inscrire les enfants mais aussi les parents, l'école et les professionnels accompagnant l'enfant au cours de ses différentes étapes de la vie, dans la sphère des acteurs de l'éducation alimentaire de la jeunesse.

Les retours d'expériences ci-après soulignent l'importance de nos propos : la place de la famille dans l'éducation alimentaire de la jeunesse.



LA SANTÉ DANS L'ASSIETTE

AUX PREMIERS ÂGES DE LA VIE

Dans le cadre du Contrat local de Santé de Thiers Ambert puis du Contrat local de santé des Combrailles, plusieurs groupes composés de Relais Assistantes Maternelles (RAM) volontaires, se sont impliqués sur l'année 2015 puis 2016 avec l'association A.N.I.S Etoilé pour des accompagnements pédagogiques sur le thème « éducation à l'alimentation saine et durable ». Ce dispositif a été financé par la DRAAF Auvergne puis par l'ARS Auvergne Rhône Alpes.

Ces accompagnements avaient pour objectif de sensibiliser les assistantes maternelles et jeunes ou futures mamans (parents avec enfants de 0 à 3 ans) à une alimentation saine et durable. En effet, combinées à des déterminants culturels, environnementaux et sociétaux, les attitudes des parents et des assistantes maternelles concernant l'alimentation jouent un rôle fondamental dans la construction du modèle et du comportement alimentaires de l'enfant dans ses jeunes années. L'objectif général de ces accompagnements était d'apprendre aux assistantes maternelles à se repérer dans l'offre proposée aujourd'hui et donner des clefs de compréhension pour faire des choix alimentaires plus sains et durables.

A la demande des assistantes maternelles, ayant besoin d'un support de communication validé scientifiquement pour pouvoir échanger de manière pertinente sur le thème de l'alimentation avec les parents, A.N.I.S Etoilé a travaillé en 2016 en partenariat avec un chercheur en alimentation préventive à l'INRA de Clermont-Ferrand dans l'Unité de Nutrition Humaine et avec le Docteur Christine Zalejski, fondatrice de l'association Cubes et Petits Pois.

Ensemble, nous avons conçu et édité un document de communication nutritionnelle spécifique à destination des assistantes maternelles et des jeunes parents ayant des enfants de 0 à 3 ans. Ce document est en téléchargement libre sur <http://www.anisetoile.org/spip.php?rubrique25>

A.N.I.S Etoilé a également formalisé son expérience 2015 à travers une fiche repère pédagogique téléchargeable sur :

<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Fiche-repere-2015-Education>

Nous créons régulièrement des outils pédagogiques que vous pouvez retrouver sur notre page

<http://www.anisetoile.org/spip.php?rubrique25> .

Découvrez le dernier en date « Les tabliers en herbes » parcours pédagogiques en TAP (milieu périscolaire) pour les 7-11 ans.

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 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.hautesterrtourisme.fr

15



Crédits photos © Pays de Massiac

Partie 2. DE LA THÉORIE ...

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).

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

PJJ

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

SOCIAL

ÉDUCATION ALIMENTAIRE
DES EXTERNALITÉS POSSIBLES EN ...

SANTÉ

CULTUREL

ADEME

Lutte contre le gaspillage alimentaire.

COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

> Élaboration d'un PAT : développement de partenariats locaux, reterritorialisation, dynamique de territoire...

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

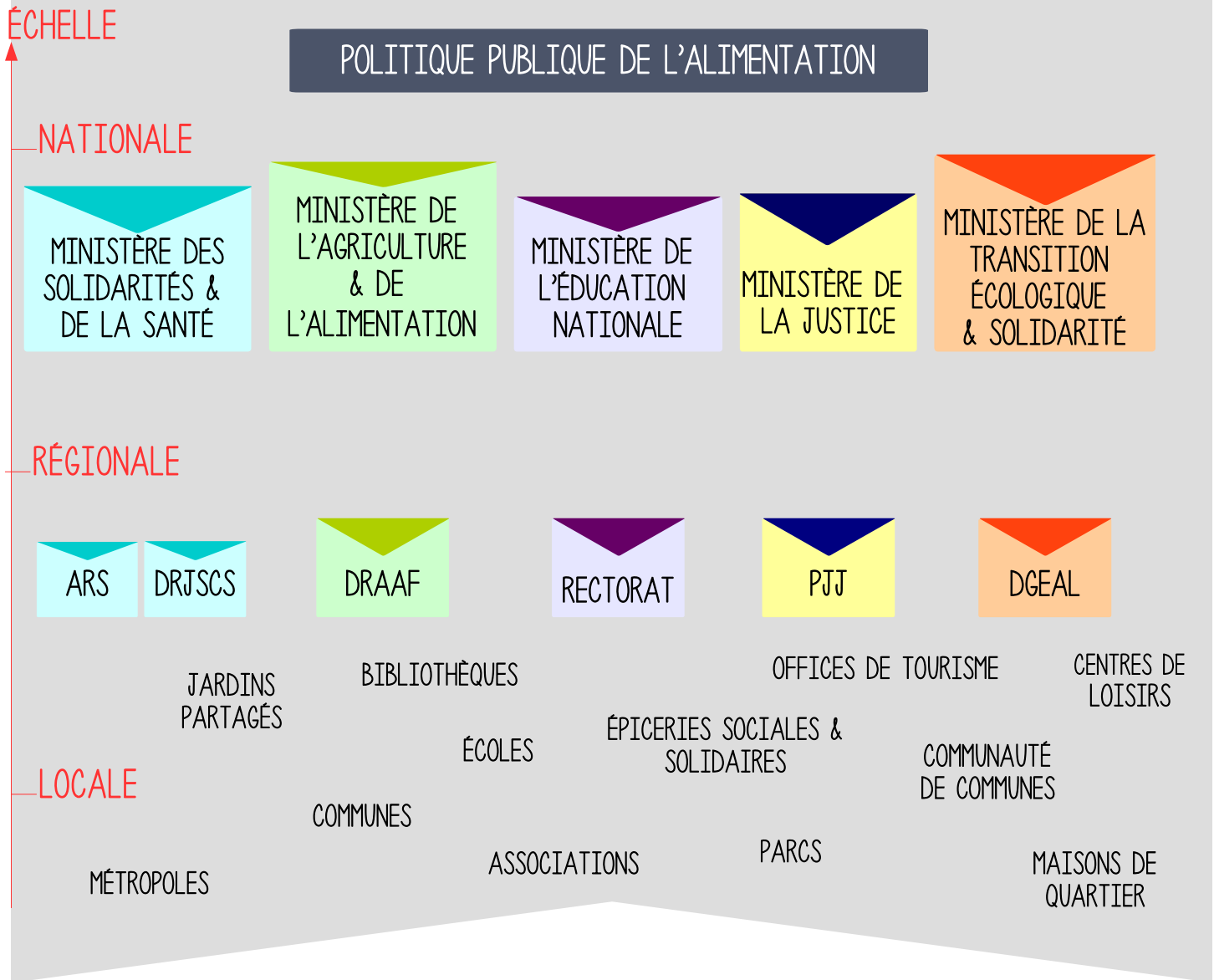
PÉRISCOL

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

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.

2. COMMENT AGIR À MON ÉCHELLE & VERS QUI ME TOURNER ?



Partie 2. À LA 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 SAINE ; 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 <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, de l'alimentation responsable et du gaspillage alimentaire. L'AFOCG 01 associera ses compétences et savoir-faire avec ceux d'autres structures pour construire un outil de débat pédagogique pour les enfants. Des enseignants et une classe d'élémentaire seront associés à la construction. Cet outil 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... Une formation à l'outil de débat, sera indispensable pour se l'approprier et bien le maîtriser.

Chacun des temps du projet viendra nourrir un livret de retours d'expériences afin de permettre au plus grand nombre son utilisation facile.

Le dispositif sera évalué auprès des enfants et des enseignants. Une enquête individuelle auprès de chaque agriculteur TablOvert permettra de comprendre la motivation de ceux-ci à échanger sur leur métier, transmettre leur savoir, favoriser les débats entre élèves... auprès des plus jeunes.

Cet outil 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.pertant.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 maraîchers 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-rices 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

26



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 dain 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/>

26



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 thématiques 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.

DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes

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



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 (épocher, 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 épochés 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 portage 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



Les producteurs, artisans locaux...
membre du TAP de Courpière leur disent merci
pour la qualité de leur production !

IAP
de la Dore
www.amap-de-la-dore.fr



TAP Courpière mars-avril 2017



autonomie



partage



curiosité



convivialité



débrouillard



gourmandise



responsabilité



TAP « les locavores » Crédits photos © La Catiche

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



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/2>

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



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...) ; DÉMARCHE 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



DIÉTÉTIQUE
PRÉVENIR - FORMER - ACCOMPAGNER



Crédits photos © ABC Diététique

L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE AU RÉPPOP

Le RéPPOP69 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

12/06/2014 17:58



guide Duchère montage 2014.indd 24

12/06/2014 17:58



guide Duchère montage 2014.indd 2

12/06/2014 17:58



guide Duchère montage 2014.indd 11

12/06/2014 17:58



guide Duchère montage 2014.indd 12

12/06/2014 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 !

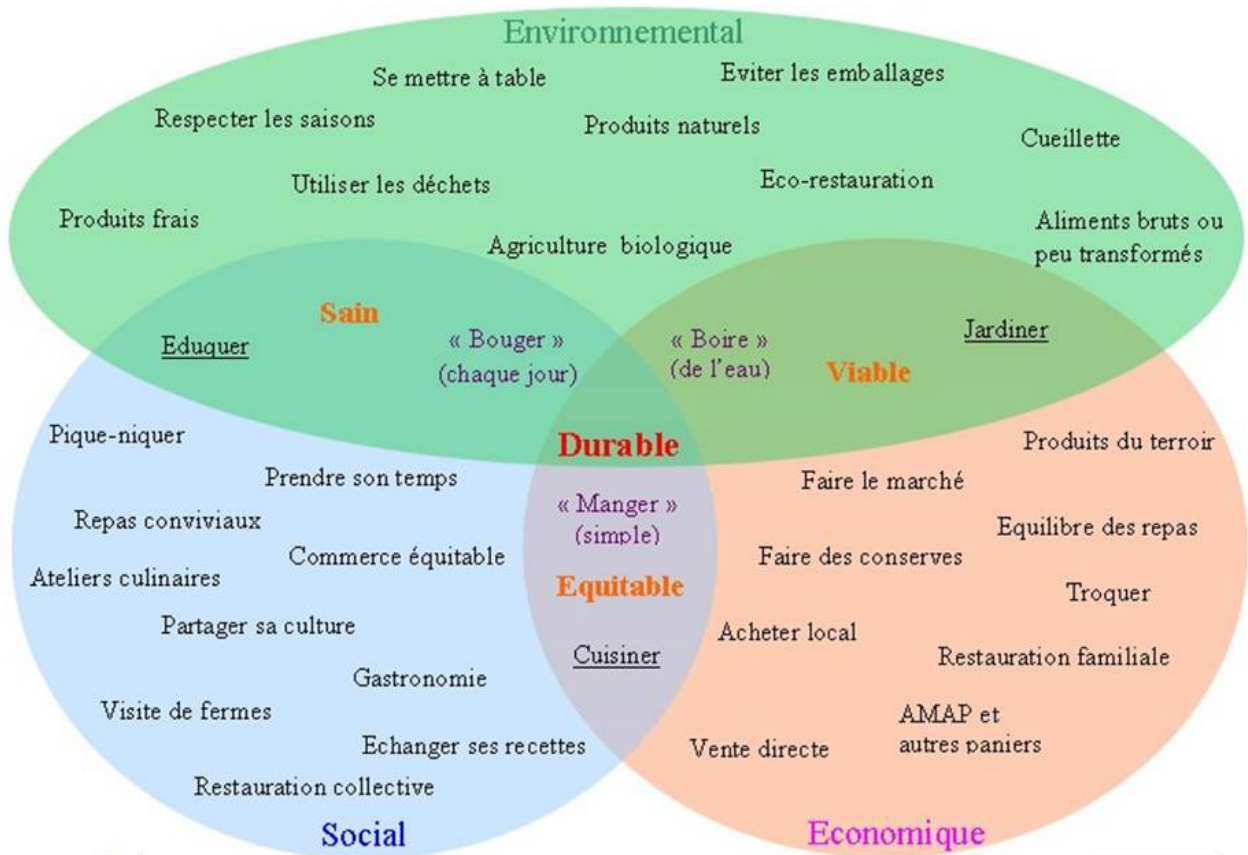
INFOS PRATIQUES

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

4

ALIM'SENS

CONVIVIALITÉ ; ADAPTABILITÉ ; ECHANGE 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 épice, 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.

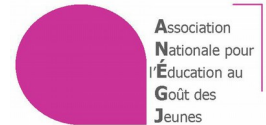
Bien évidemment, chaque famille est unique avec des contraintes différentes ! Le site propose donc différentes rubriques pour y répondre : "Chrono en main" avec des recettes rapides, "Idées recettes" avec des recettes déclinées pour bébé, "Semainiers" pour un accompagnement à la diversification alimentaire, "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

ANEGJ
Delphine FAUCON
Adhérente
Tel : 04 73 26 68 80
Mail
secretaire@reseau-education-gout
.org
Site internet :
[http://www.cresna-animalim.com/
cresna/webpages/index/113](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
Référente 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



UN REPAS PARTAGÉ DANS LE NOIR



Les goûts de l'Aventure souhaitent aborder la question de l'alimentation (et plus largement les thèmes forts qui lui sont associés comme les liens alimentation-santé, les circuits courts ou le gaspillage alimentaire) dans un cadre propice au partage et au questionnement tout en en proposant aux enfants une expérience sensorielle inédite !

Ainsi, différents temps se succèdent lors du repas, temps durant lesquels les participants sont interpellés et incités à partager sur les différentes questions qui leur sont posées via une bande son. Le public est actif et est invité à goûter, sentir, toucher, écouter, partager et même...chanter.

Partant d'une expérience de perception qui bouscule les repères et prenant appui sur la curiosité et son potentiel ludique, les Goûts de l'Aventure revendiquent une approche hédonique et originale de l'alimentation qui allie éveil des sens et plaisir, mais aussi responsabilité et pouvoir d'agir.

Julien GROSJEAN, éco-interprète et artiste et Coline LLOBET, cuisinière se sont associés pour imaginer cette forme de repas qui est préparé à partir de produit frais, locaux et s'adapte aux différents régimes alimentaires susceptibles d'être rencontrés lors des animations.

Il peut s'imaginer comme un événement indépendant ou en tant qu'activité d'immersion pour éveiller les participants, en dialogue avec un cycle d'animation, lors d'une conférence ou d'un événement rassembleur (fête de structure, jardin partagé) ou lors d'une initiative nationale (semaine du goût/du développement durable).

INFOS PRATIQUES

Les goûts de l'aventure
Julien GROSJEAN
Porteur de projet
Tel : 06 63 29 21 71
Mail :
esgoutsdelaventure@gmail
.com

69



CRÉATION D'UN SPECTACLE MUSICAL SUR L'ALIMENTATION 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 de 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
0674748781
contact@margotcharon.fr

76-72



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
Coordinatrice & animatrice
Tel : 06 32 12 49 38
Mail :
nadege.vanden-berghe@mjc-confluence.fr

Site
internet : <https://mjcconfluenceenvironnement.wordpress.com/2016/10/04/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/ar>

42



**Artisans
du Monde**

Pour un commerce
équitable

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 ; DÉMARCHE
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@crocobauges.com
Site internet :
<http://crocobauges.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



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-fouda-ardeche-2/0>

07

LE CAR



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...

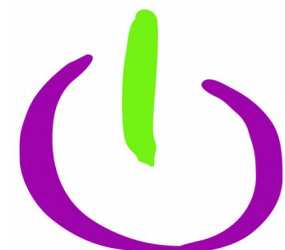
« Avant, ce n'était pas important de consommer local, mais maintenant, je me suis rendu compte des effets de ma consommation » - Camille

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



e-graine

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=bookmark>

69



Crédits photos © MRJC

7. QU'EN PENSENT-ILS ?

TÉMOIGNAGES D'ÉLUS ET D'INSTITUTIONS



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.



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.ek>

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). Nous leur avons également proposé de devenir acteurs de la démarche à l'aide d'un outil pédagogique.

La mise en place en novembre 2015 d'une table de tri a permis de réduire la part de bio-déchets à 16 %. Actuellement nous abordons la deuxième étape du projet qui consiste à valoriser nos déchets par l'installation d'un composteur. Cette nouvelle étape est un réel outil pédagogique et ludique qui permettra ainsi aux élèves de prendre conscience des actions positives que l'on peut mener pour l'environnement.

Ces divers projets permettent aujourd'hui de réaliser des économies financières et d'augmenter la part du budget pour l'achat de produits frais et de proximité issus de culture raisonnée et/ou Bio.

INFOS PRATIQUES

Mairie de Chabeuil
Ludovic DOREE
Responsable du
service restauration
scolaire
Tel : 04 75 57 59 47
Mail :
direction.cantine@mairie-chabeuil.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. 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 ce 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 aux élèves de CM1 et CM2. Nous avons ainsi pu observer une meilleure acceptation des nouveaux aliments. Les retours positifs que nous avons de ces actions sont un vrai moteur pour l'ensemble de notre équipe et nous encouragent à poursuivre dans ce sens.

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.

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 : contact@c5s.fr
Site internet :
restaurantsscolaire@mairie.castelnau.fr

31



Crédits photos © Marie de Castelnau

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 d'éducation alimentaire 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 ?
Prenez contact avec l'équipe de la DRAAF qui vous accompagnera dans cette démarche.

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 ?

> > Nous pouvons intervenir de différentes manières pour cela : 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**). Nous proposons également un accompagnement de projet technique et financier. MAIS il faut tout de même savoir que d'une manière générale, le PNA ne peut pas être mobilisé pour des actions qui se passent une fois ou deux, même si leur objet s'inscrit totalement dans les objectifs de ce programme.

Comme 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.

Elisabeth MANZON, chef de projet PNA

INDEX

QUEL TYPE DE STRUCTURE ?

→ ASSOCIATIONS

ABC Diététique
AFOCG 01
Anis Etoilé
ANEJG
Ardèche le goût
Artisans du Monde
Aux goûts du Jour
Biobauges
CIVAM 26
CRESNA
E-graine
IREPS
J'art d'ain partagé
Les goûts de l'Aventure
Lyon Duchère
MJC Confluence
MRJC
Récup et Gamelles
Sapere les classes du goût
Sens & savoirs
UMIJ

→ COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

Communauté de communes
Thiers Dore Montagne
Equipe de la restauration
de Castelnau d'Estréfonds
Mairie de Bonneville
Mairie de Chabeuil
Mairie de Venterol
Parc Naturel Régional de
Chartreuse
Parc Naturel Régional du
Livradois-Forez
Pays de Massiac

→ INSTITUTIONS

Canopé
Ecole Saint-André

→ AUTRE

Alimentec (Syndicat Mixte)
Reppop (Réseau Ville
Hôpital)

CE QUI M'INTÉRESSE

→ UNE ACTION / UN PROJET

Alimentation durable
Débat 2A
Jeu anti-gaspi
La compagnie des papilles
Mon voisin paysan
PACAP
Regalim
Stop au gaspillage
Visite de ferme

→ UN OUTIL PÉDAGOGIQUE

Alimentation saine et
durable pour les 0-6 ans
Car foud'Ardèche
En route vers le changement
Le Pass'sport santé
Les aventures de Zac et
Citrus
Les fondamentaux

→ UN RETOUR D'EXPÉRIENCE

A la découverte de
l'alimentation
Animations sur le manger
local
Circuits courts au lycée
Du champ à l'assiette
Du compostage au jardin
Education au commerce
équitable
Éducation au goût
L'alimentation sous toutes
ses formes (ateliers
cuisine, jardins & visites de
ferme)
L'éducation au goût
Les Locavores
Non au gaspillage
alimentaire
Repas partagé dans le noir
Sensibilisation à la lutte
contre le gaspillage
alimentaire
Zéro déchet alimentaire

INDEX

→ UN SITE

Bébé épice

→ UN TÉMOIGNAGE D'ÉLU

Ecole Saint-André
Mairie de Bonneville
Mairie de Venterol

PRÈS DE CHEZ MOI

...

01

AFOCG 01
Alimentec
J'art d'ain partagé

07

Ardèche le goût
Aux goûts du jour

64

15

Ecole Saint André

26

CIVAM 26
Mairie de Chabeuil
Mairie de Venterol

42

Artisans du Monde
Philippe GALLEY

38

Parc naturel régional de
Chartreuse
UMIJ

63

ANEJG
Canopé

Communauté de Communes
Thiers Dore Montagne
CRESNA

69

ABC Diététique
IREPS Rhône-Alpes
Les goûts de l'aventure
Lyon Duchère
MJC Confluence
MRJC
Récup et Gamelles
Reppop 69
Sens & Savoirs

73

Biobauges
E-graine

74

Mairie de Bonneville

... OU UN PEU PLUS
LOIN

31

Mairie de Castelnaud

78

Sapere les classes du goût

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 28 AOÛT 2017

ACCOMPAGNER LES JEUNES

À CHOISIR LEUR ALIMENTATION,

TOUT LE MONDE S'EN MÊLE !

A VENIR ...

Préparation d'un colloque régional avec les acteurs de l'éducation alimentaire de la jeunesse en région, à vos agendas : JUIN 2018.

A bientôt sur le site de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes,
<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/>

Le pôle Alimentation !

