

Atelier n°3 – Education alimentaire

Comment sensibiliser à l'alimentation ?

09 mars 2023

Déroulé de l'atelier



Tour de table



Partage des éléments de diagnostic et du cadre stratégique du PAT



Échanges et compléments des éléments de diagnostic



Réflexion sur les actions à mettre en place



Conclusion et prochaines étapes

Participants

13 participants

3 communes (élus) : Alba-la-Romaine,
Le Teil, Valvignères

4 agents CC ARC (restauration
collective, jeunesse, petite enfance,
déchets)

3 élus CC ARC (VP agriculture, action
sociale – restauration collective,
déchets)

Le Terreau

CIVAM 07

Lycée Xavier Mallet



1

Présentation du contexte

Qu'est-ce qu'un PAT ?

Pourquoi un atelier ?



Qu'est-ce qu'un PAT ?

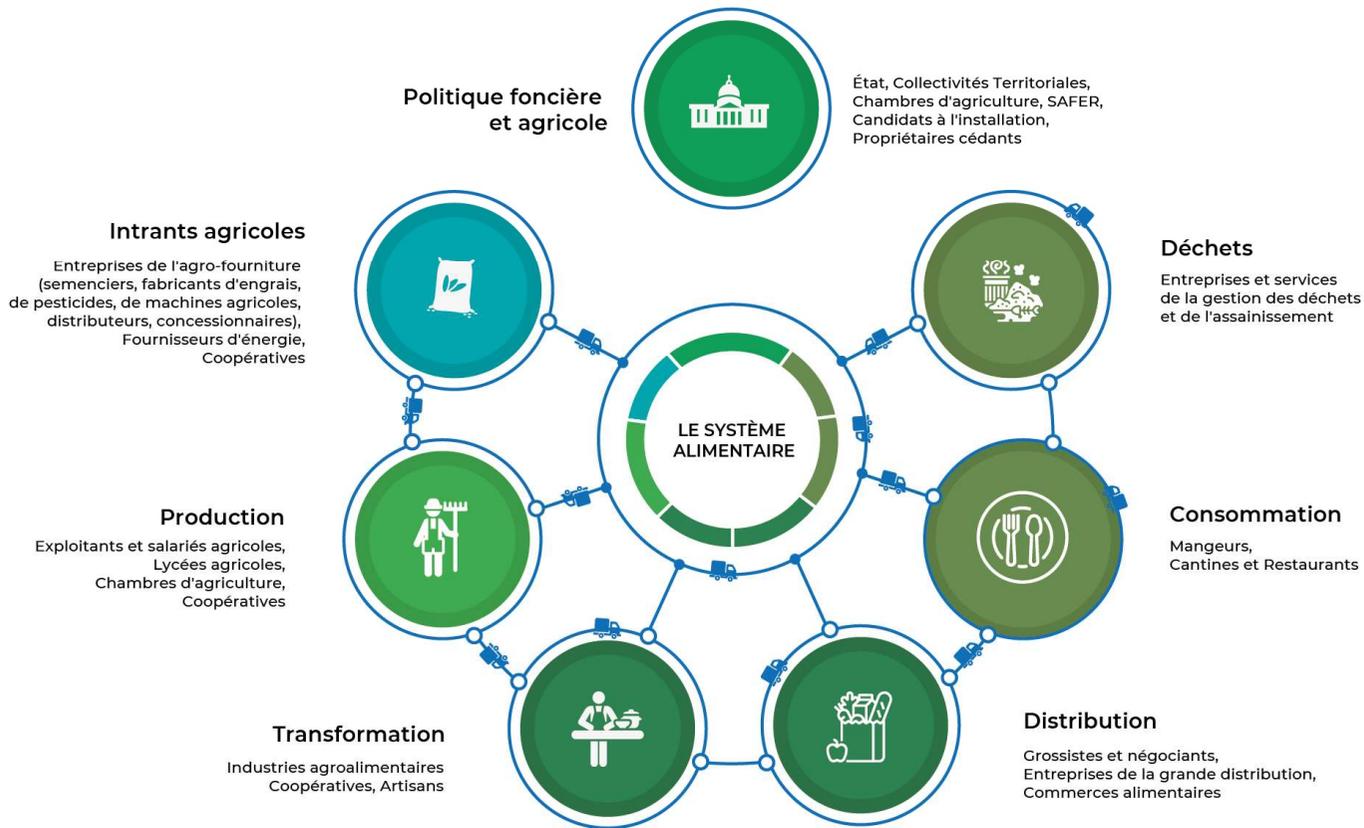
« Les PAT sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial »

Loi d'avenir pour l'agriculture de 2014

- Un projet **partenarial**
- Qui a pour finalité la **dynamisation** du système alimentaire local et **l'accès à tous** à une alimentation de qualité
- Qui aborde l'alimentation de manière **systemique**



Qu'est-ce qu'un PAT ?

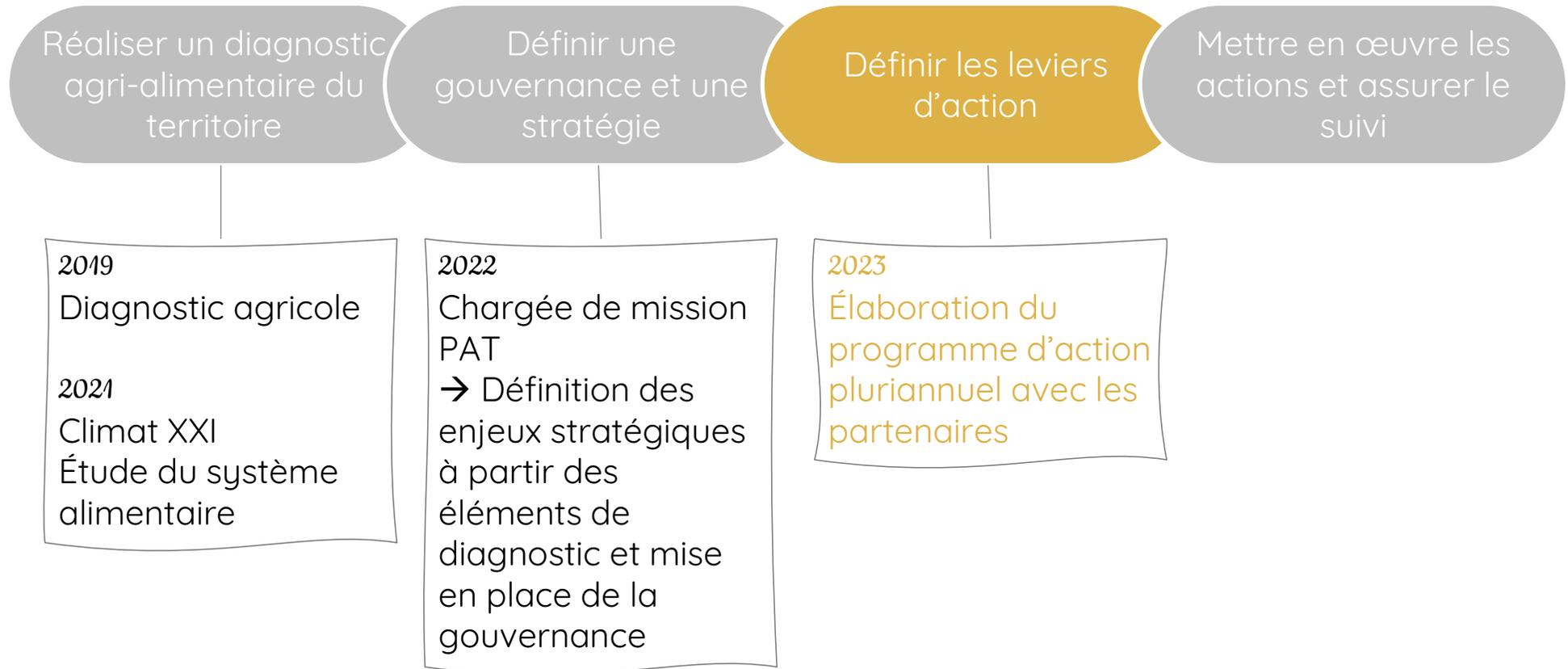


Reterritorialiser le système alimentaire

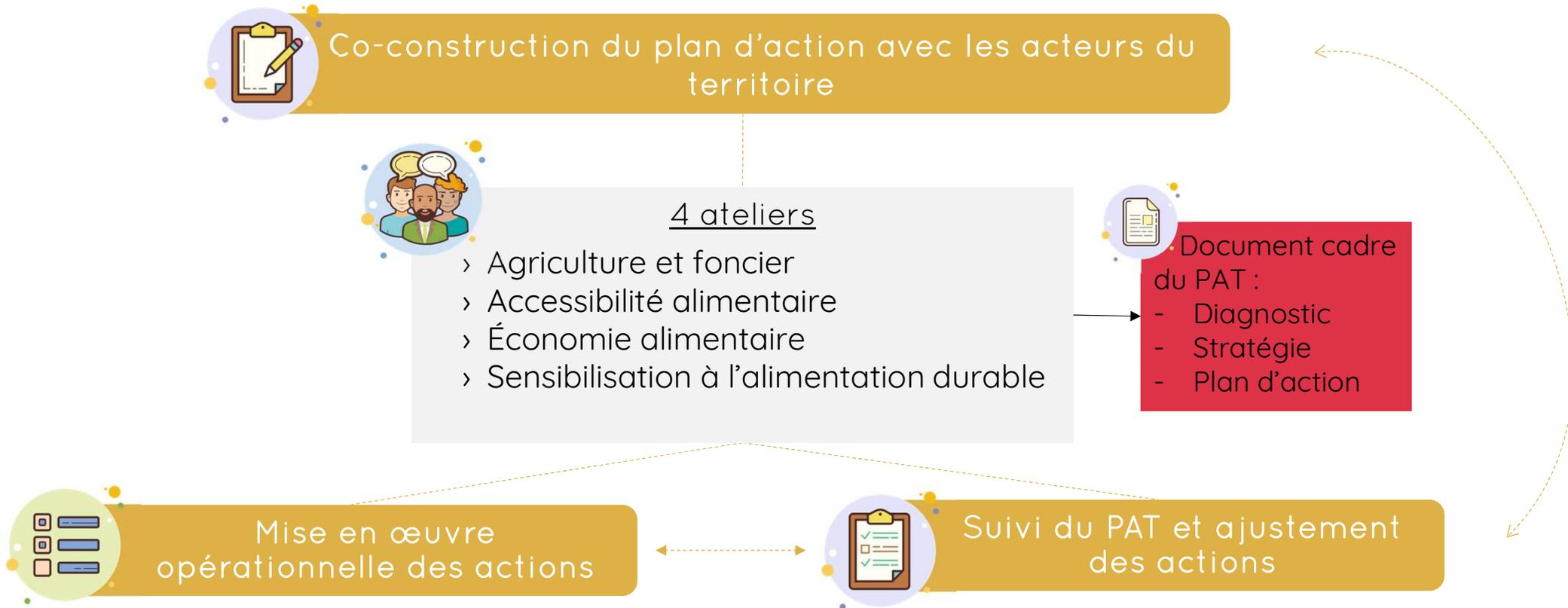
↓
Résilience alimentaire

Source : Les Greniers d'Abondance

Où en sommes-nous dans la démarche ?



Pourquoi ces ateliers ?



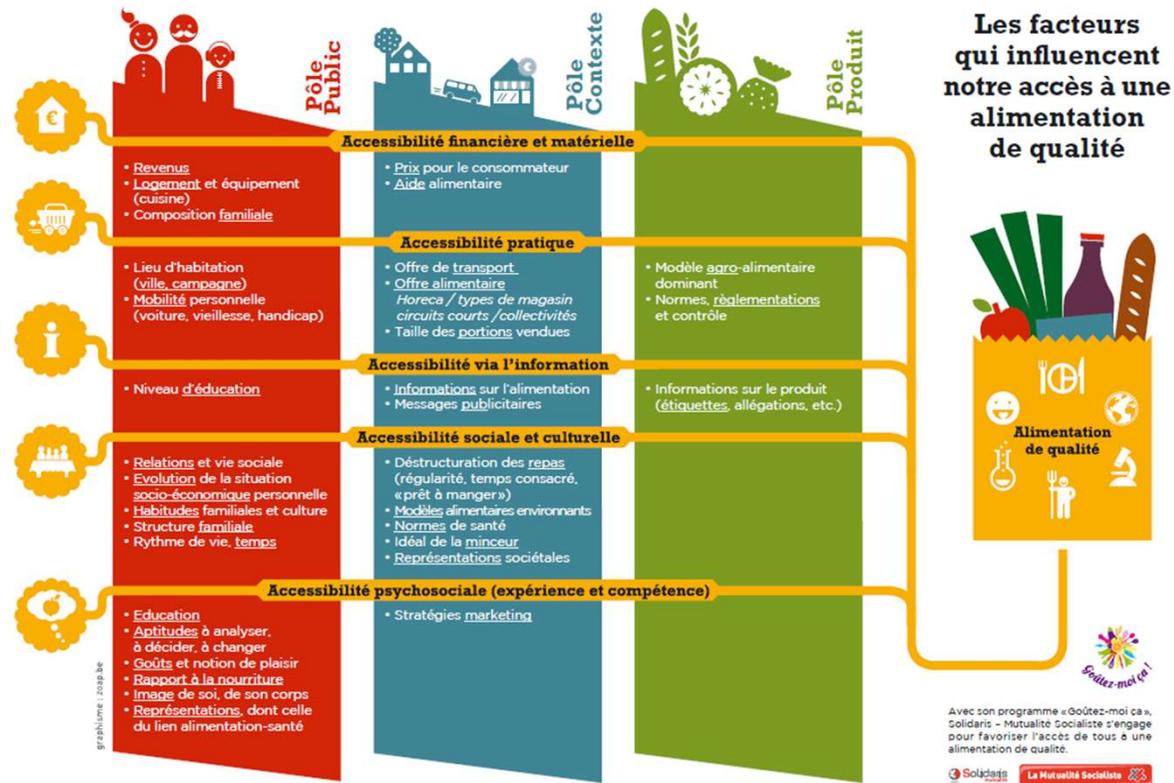
2

Le diagnostic



L'éducation à l'alimentation

➤ L'accès à une alimentation de qualité est multidimensionnel



L'éducation à l'alimentation

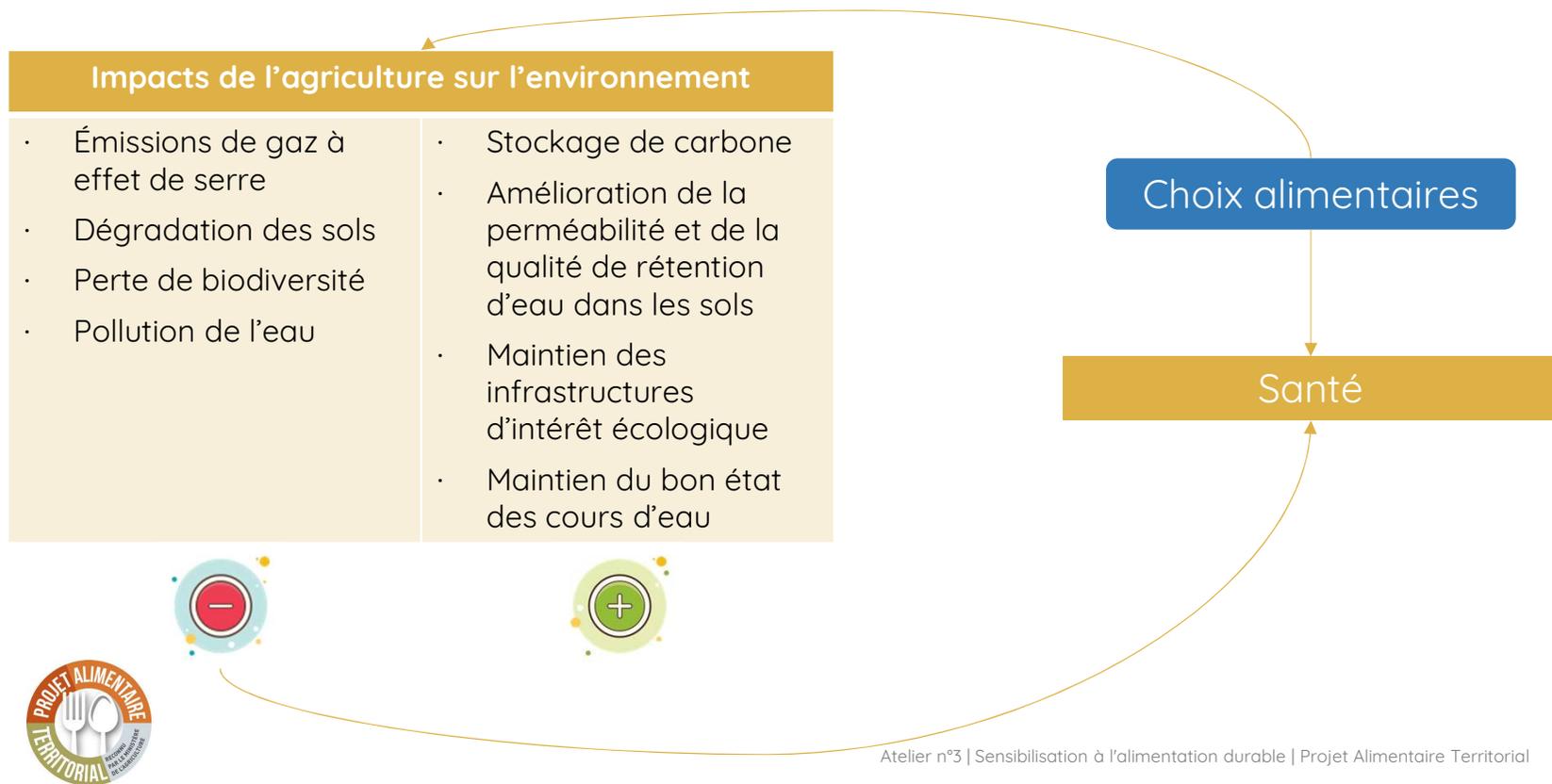
➤ L'alimentation comme marqueur des inégalités sociales

CSP +	CSP -
<ul style="list-style-type: none">• Consomment plus de fruits et légumes• Consomment plus de produits bio• Critère de choix : qualité des produits• Privilégient les circuits courts et de proximité	<ul style="list-style-type: none">• Consomment plus de sodas, viande et pommes de terre• Critère de choix : prix, marque et offres promotionnelles• Privilégient les grandes surfaces

↓
Prévalence du surpoids et de l'obésité

L'éducation à l'alimentation

➤ Un lien direct entre agriculture, alimentation, environnement et santé ... Pas toujours visible/compris



L'éducation à l'alimentation

— Objectifs



ÉDUCATION À
L'ALIMENTATION

AVIS 84



- Acquérir les **connaissances utiles** à chacun pour **réaliser ses propres choix** constructeurs d'une alimentation favorable à la santé.
- Participe aussi au **renforcement du lien social** et à l'émergence d'une **citoyenneté consciente** des effets positifs ou négatifs de certains types de consommations sur l'état de notre planète.

L'éducation à l'alimentation :

- Doit porter sur l'ensemble des dimensions de l'alimentation (répertoires du comestible, culinaire et gastronomique, plaisir sensoriel)
- Doit accompagner le mangeur à tous les âges de la vie

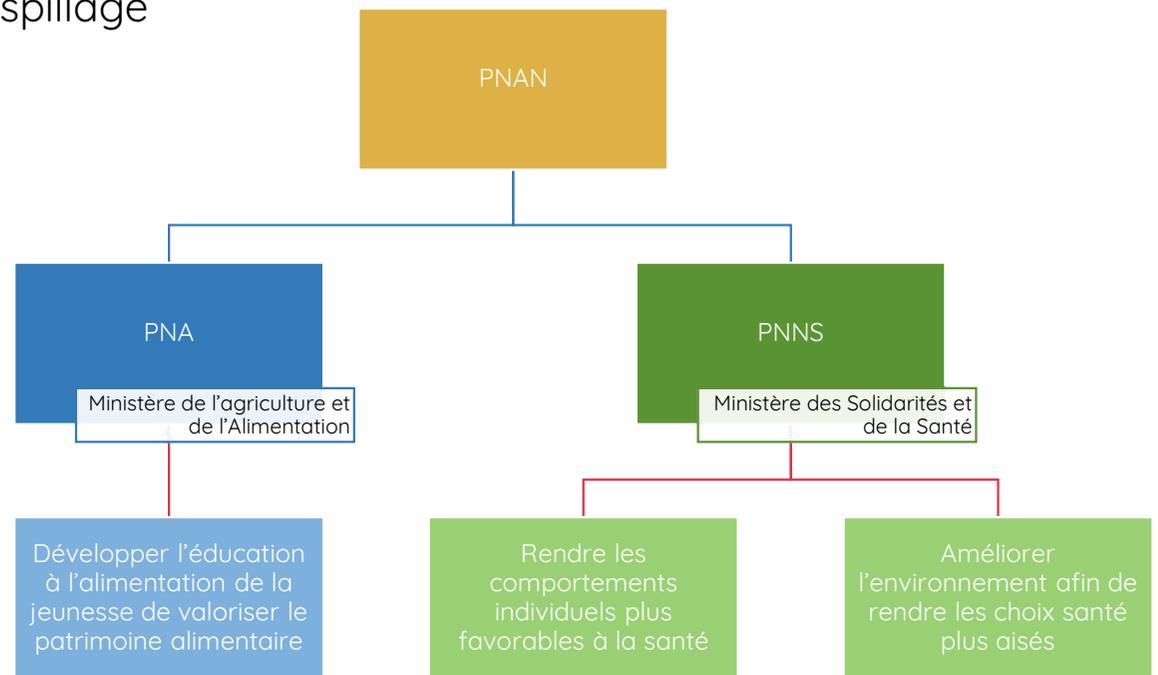


L'éducation à l'alimentation

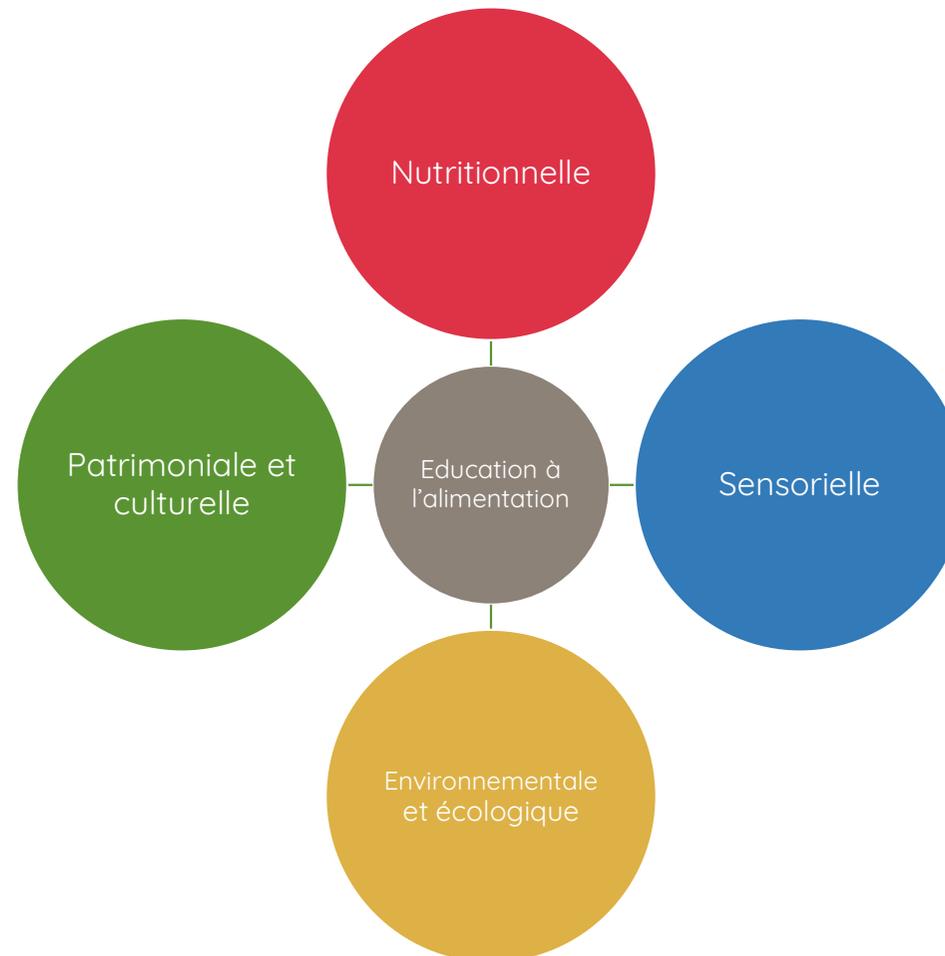
— Loi et programmes ministériels

- › Loi d'Avenir pour l'Agriculture et la Forêt 2014
- › Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire 2016
- › Loi EGalim 2018
- › Code de l'éducation

« une information et une éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire, [...] sont dispensées dans les écoles, dans le cadre des enseignements ou du projet éducatif territorial. »

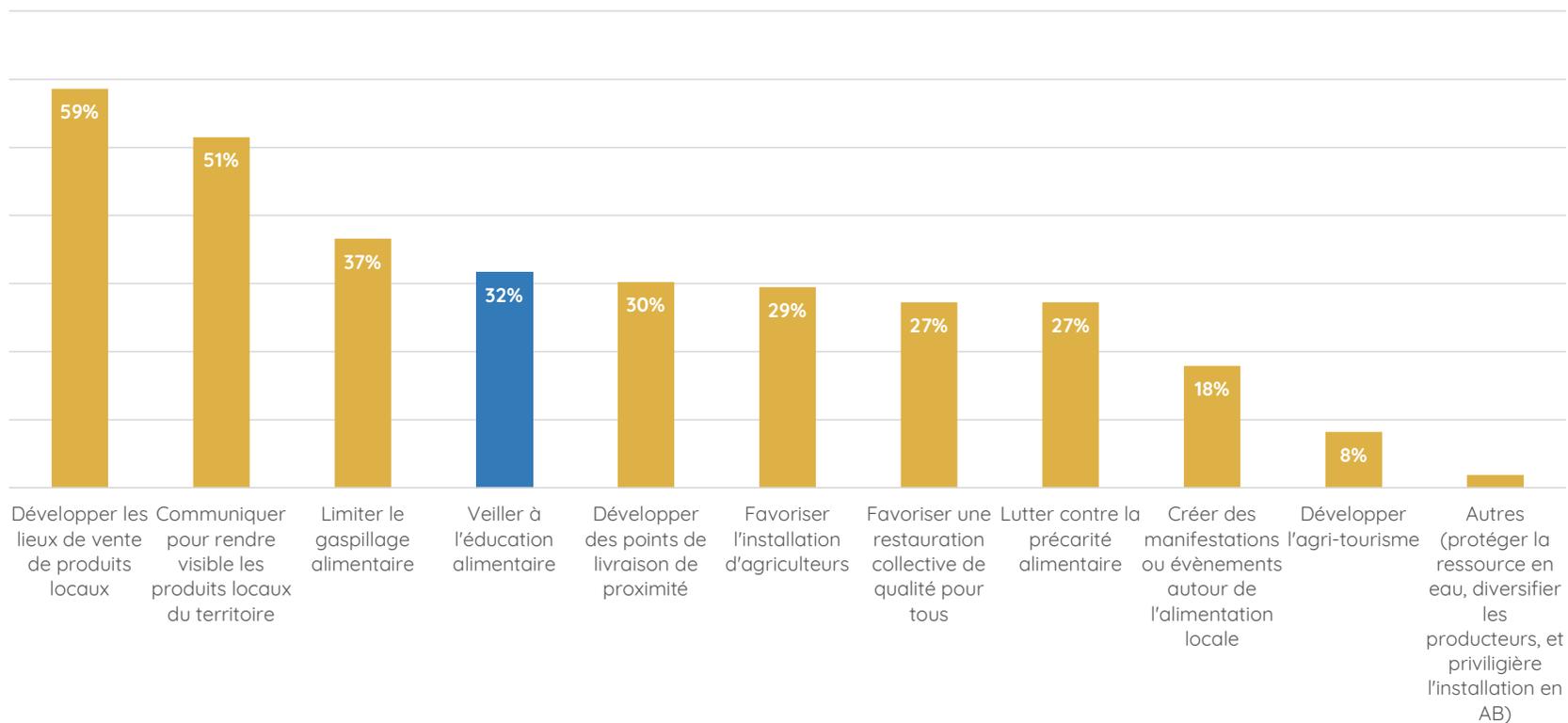


Les dimensions de l'éducation à l'alimentation



Une thématique prioritaire pour les habitants de la CC ARC

Les actions prioritaires sur le territoire de la CC ARC pour les enquêtés (consommateurs)



L'éducation à l'alimentation à la CC ARC

Structures de la CC ARC susceptibles de faire de l'éducation à l'alimentation

Crèches



Relais petite enfance



Accueils de loisirs



Réseau des bibliothèques



RÉSEAU DES
BIBLIOTHÈQUES
Ardèche Rhône Cairen

Cinémas



Restauration collective

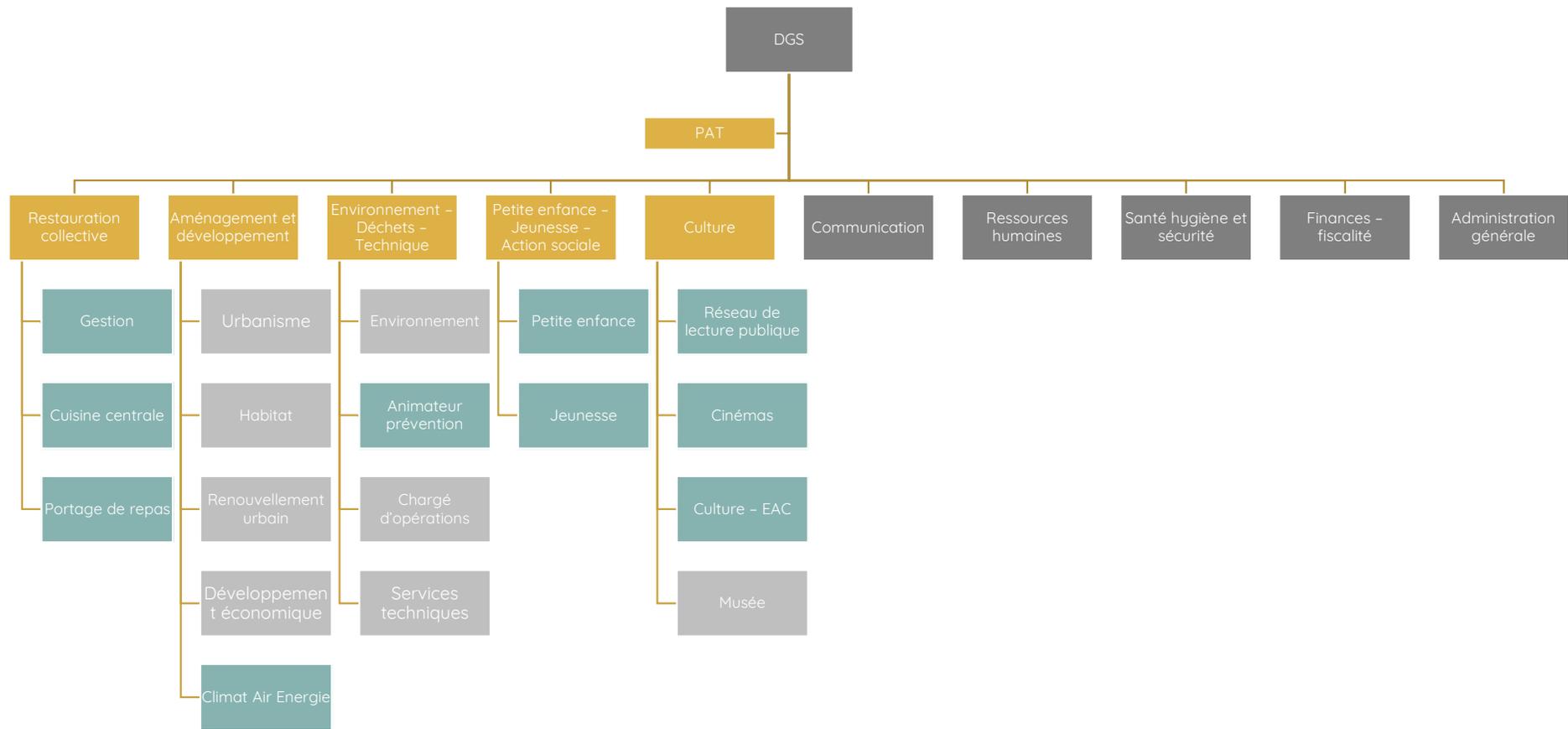


Centre socio-culturel



L'éducation à l'alimentation à la CC ARC

Pôles de la CC ARC impliqués dans la sensibilisation





L'éducation à l'alimentation à la CC ARC

Restauration collective

Travail important sur la réduction du gaspillage alimentaire qui a permis de passer de 130g à 35g de déchets alimentaire par assiette :

- Opérations de posées et de sensibilisation
- Travail sur le respect des grammages auprès des agents de restauration scolaire
- Repas à 4 composantes au lieu de 5
- Mise en place d'une centrale de réservation et d'inscription
- Passage au self-service dans certaines communes, ce qui responsabilise les enfants

Ce travail sera réimpulsé en 2023, dans le but d'avoir une démarche qui s'inscrive dans la durée.



Témoignage du Lycée Xavier Mallet du Teil

Restauration collective

- Un audit du gaspillage alimentaire a été réalisé en mars 2022 par la Région AuRA
- Afin de réduire le gaspillage alimentaire, la cantine du lycée a travaillé sur la réduction des quantités servies aux convives, tout en permettant aux jeunes d'aller ensuite se resservir s'ils le souhaitent
- Les desserts sont responsables d'une grande quantité d'emballages. Le lycée va donc passer au service dans des ramequins pour les produits laitiers, qu'ils reçoivent en vrac ou à la découpe
- Les biodéchets sont triés mais ils ne disposent ensuite pas d'une filière de valorisation. Un lien pourrait être fait avec les composteurs collectifs qui seront installés prochainement dans les communes (cf suite)
- La cuisine du lycée s'est équipée de matériel afin de cuisiner quasiment tout sur place. Le gain en qualité des plats proposés a permis de faire revenir des lycéens qui mangeaient hors du lycée



L'éducation à l'alimentation à la CC ARC

Petite enfance

De nombreuses actions en lien avec l'alimentation sont proposées dans les structures d'accueil de la petite enfance de la CC ARC :

- Organisation de cafés parents une fois par mois où on échange sur divers sujets, y compris l'alimentation
- Mobilisation des producteurs locaux lors de l'organisation d'évènements
- Organisation d'ateliers cuisine pour les enfants. Les denrées proviennent du potager (pour Meysse et Alba-la-Romaine) ou de producteurs / commerçants locaux
- Organisation de goûters collectifs où les enfants cuisinent des denrées achetées par les parents
- Confection d'un repas salé pendant la semaine du goût



L'éducation à l'alimentation à la CC ARC

Prévention déchets

Gestion des biodéchets par les particuliers

- Possibilité à chaque habitant disposant d'un jardin d'acquérir un composteur individuel (25 €)
- Deux distributions gratuites de compost par an

Gestion collective des biodéchets

- Formations guides composteurs en 2022 et 2023
- Installation de composteurs à Alba-la-Romaine, Aubignas et Saint-Lager-Bressac. Objectif d'un composteur collectif par commune d'ici la fin de l'année 2023.

Prévention / sensibilisation

- Accompagnement des structures à la mise en place du tri et réduction des déchets
- Formation des public relais
- Prêt d'outils d'animation (SYPP)
- Mise à disposition de mémo-tri, sacs de tri, stop pubs
- Visites centre de tri Métripolis



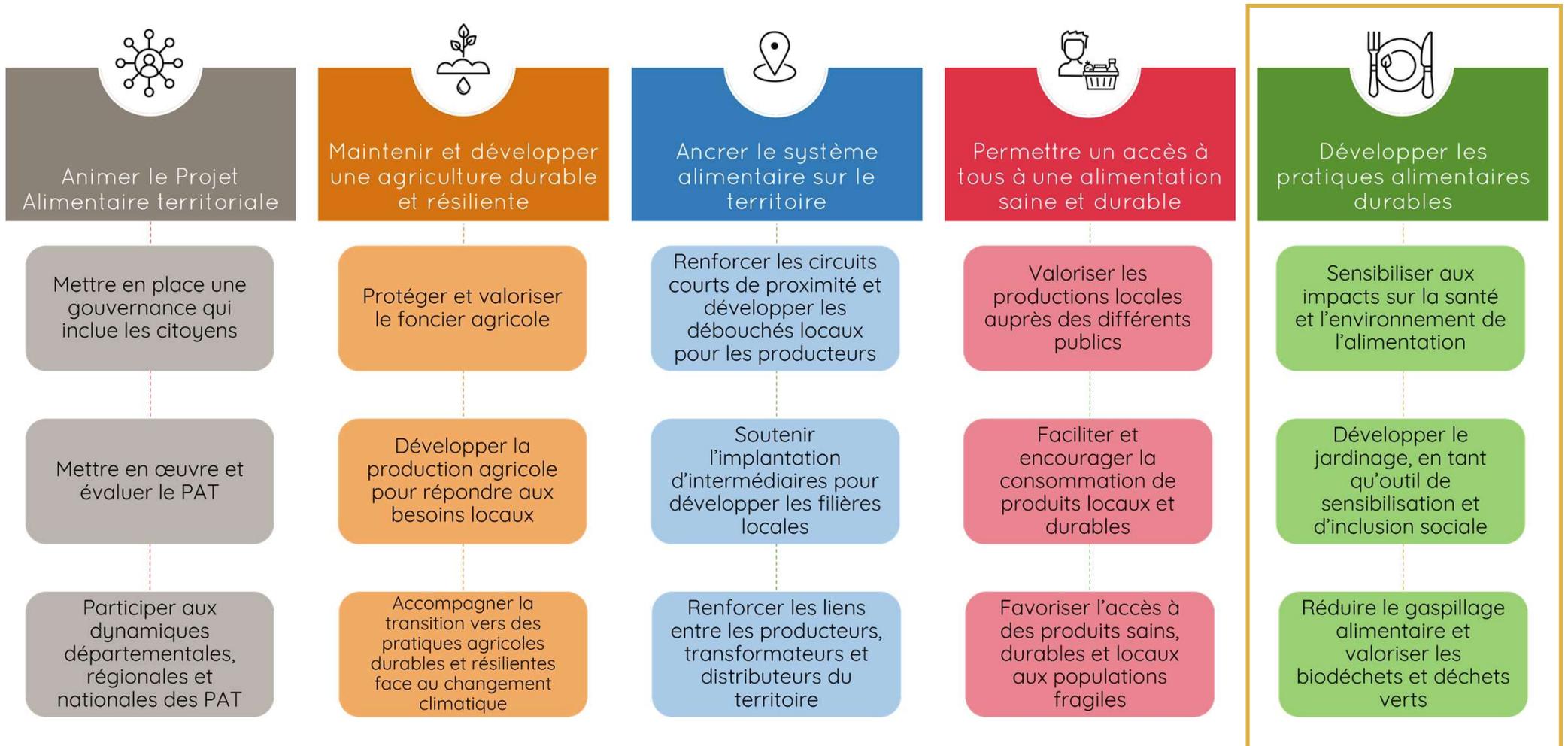
L'éducation à l'alimentation à la CC ARC

Structures du territoire susceptibles de faire de l'éducation à l'alimentation



- + Structures de santé :
- EHPAD
 - Aide à domicile
 - Etc.

Cadre stratégique du PAT



3

Co-construction d'actions



Co-construction d'actions

A vous !

Proposez une ou plusieurs actions sur la fiche en fonction de la question qui vous est posée
(quoi, pourquoi, comment, pour qui, avec qui ?)

Pour vous, quelle action permettrait de sensibiliser les habitants à une alimentation durable ?



Par groupe
15 minutes

Partage des idées
45 minutes

Proposition d'actions

Développer les échanges intergénérationnels autour de l'alimentation autour d'ateliers cuisine

Mettre en place des ateliers cuisine partagés dans les écoles lors d'évènements (exemple : fête des écoles) faisant participer les familles

Organiser des ateliers cuisine mobiles de sensibilisation sur les marchés de producteurs, en travaillant avec les structures d'accompagnement sociale pour y faire venir les populations qui n'y viennent pas

Organiser des visites de restaurants scolaires du territoire à destination des élèves et des enseignants, notamment pour faire découvrir et valoriser le métier de cuisinier en restauration collective

Mettre en place une collation du matin (fruit) dans les maternelles, en créant du lien entre les élèves et les producteurs

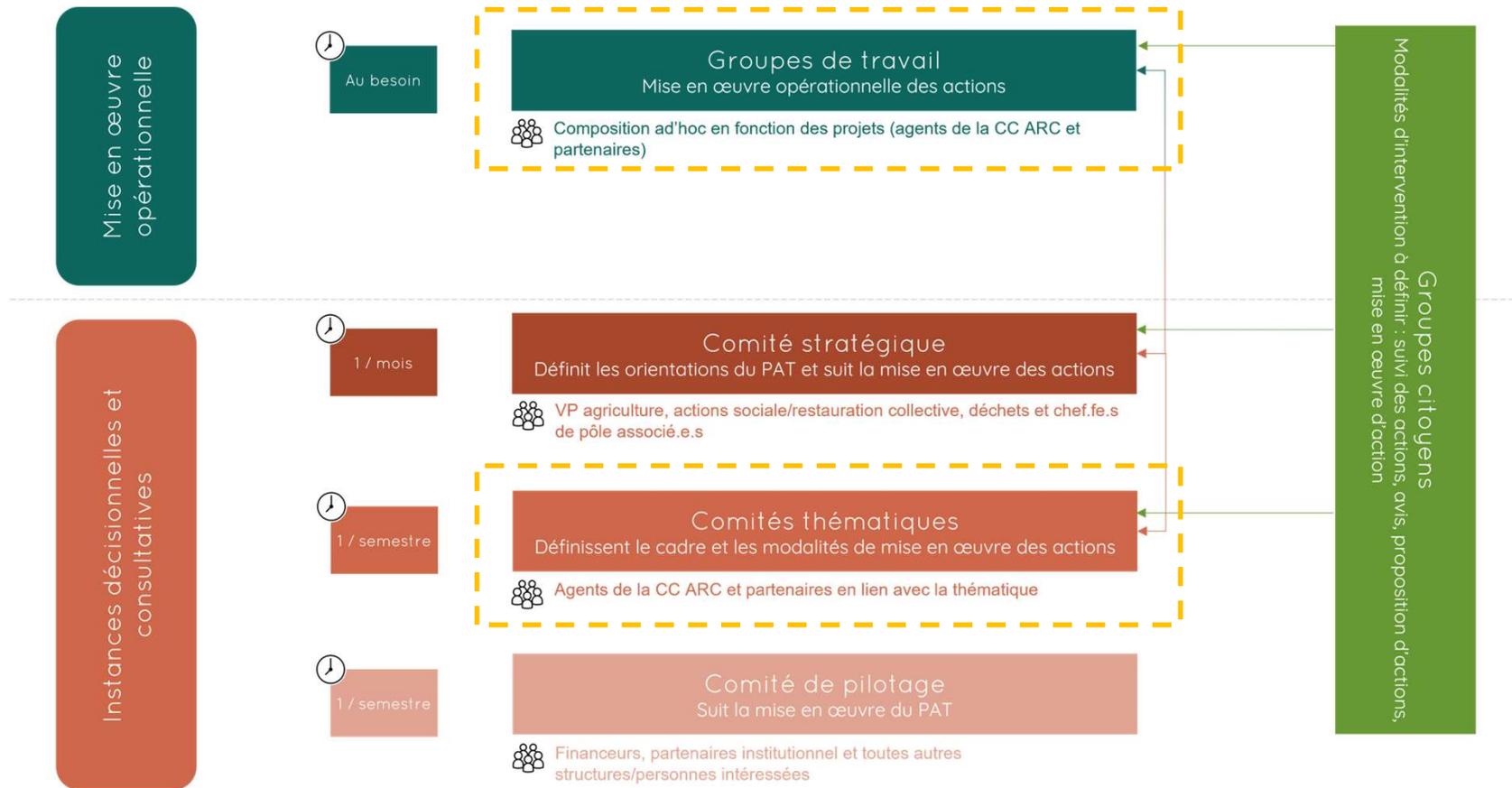
Proposer des ateliers de batchcooking

4

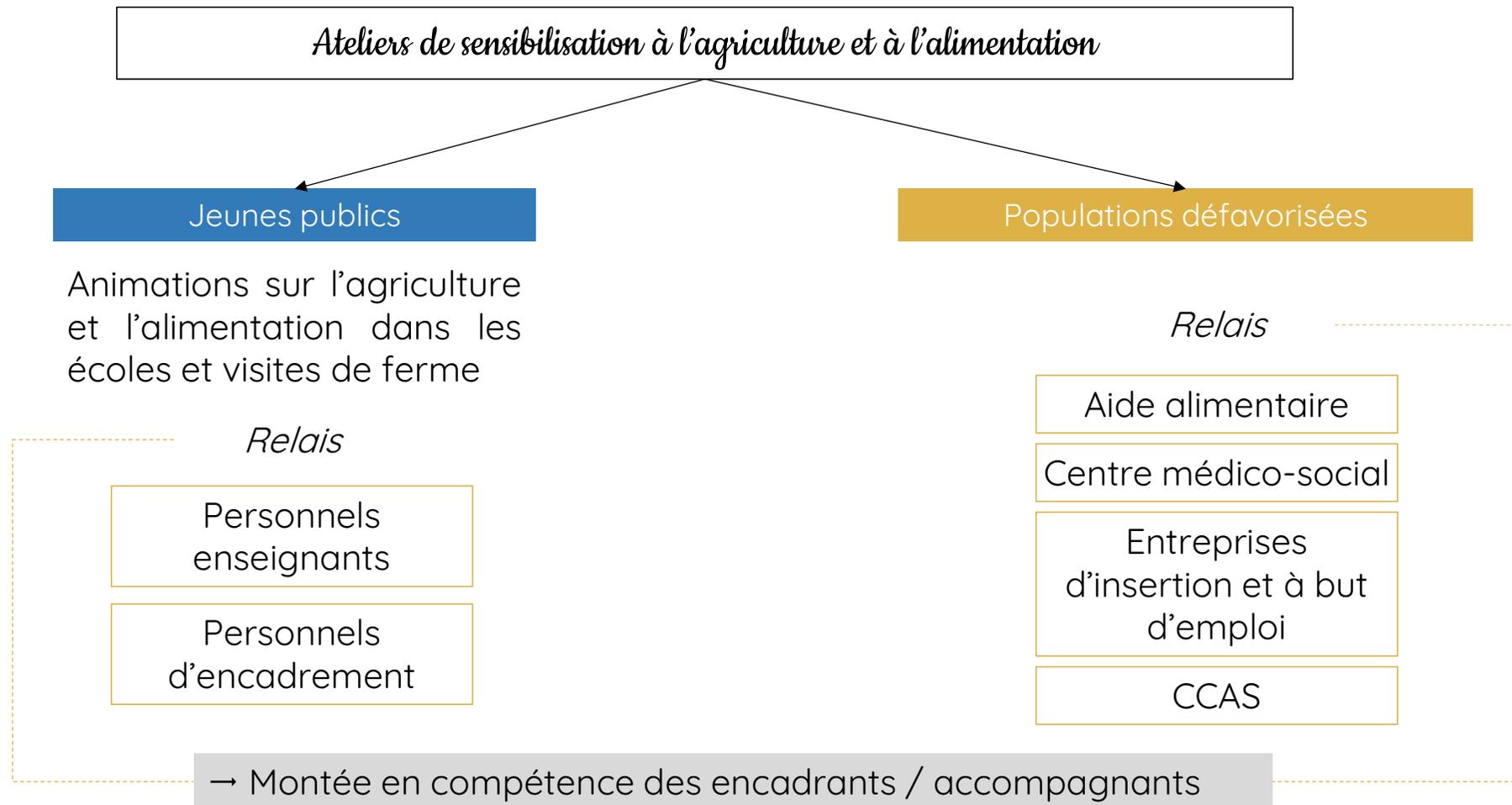
Gouvernance et actions 2023



La gouvernance



Sensibilisation alimentaire : actions 2023





Merci pour votre participation !

